





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.  
4858/A





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.  
4858/A





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.  
4858/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.  
4858/A

C I h

3/3/

15

4858/A

1406

coll

7. PAULMIER (Julien de). Juliani Palmarii de Vino et Pomaceo libri duo. *Parisiis, apud Guillelmum Auvray, 1588, in-8, vélin.*

Premier traité complet sur le cidre, dans lequel l'auteur met cette boisson au-dessus du vin.

Julien de Paulmier de Grantemesnil, médecin célèbre, né près de Saint-Lo en 1520, est mort à Caen en décembre 1588.

Petite piqure de ver.

De la bibliothèque Charles Lormier.





430<sup>27</sup>

I V L I A N I  
P A L M A R I I D E  
V I N O E T P O -  
M A C E O L I -  
bri Duo.



P A R I S I I S,  
Apud Guillelmum Auray, via D. Ioan,  
Bellouacensis, sub insigni Belle-  
rophontis coronati.

M. D. LXXXVIII.  
Cum Priuilegio Regis.

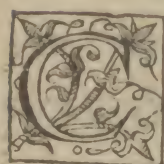
3





AMPLISSIMO VIRO

P. IVMELLIO, SENATVS  
Rotomagensis Præsidi, sacri-  
que Regis Consilij Cōsiliario,  
I. Palmarius. S. D. P.



*Um ante annos duodecim in  
Neustria natali solo valetu-  
dinis causa agerem, Præsēs  
æquissime, vt tēpus & otium, in quo  
præter consuetudinem versabar, falle-  
rem, quicquid à veteribus de vino va-  
riis libris proditum est, scitu imprimis  
dignum, in commentariolum contra-  
xi: ex quo literarum cupidi & alij  
omnes qui valetudinis curam habent,  
errores quos in eius usu vulgus com-  
mittit facile perspicerent, sēque à mul-  
tis morbis quos incauta eius utēdi ra-  
tio inuehere solet, vindicare possent,  
ā ij*



peculiari sua natura accommodatum  
vini genus diligentes ac multa aqua,  
ut fert propria cuiusque temperatu-  
ra, anni tempus & regio, diluentes.  
Potionum igitur necessitatem, earum  
differentias, vini repertores, tempera-  
mentum & facultates, atque etiam  
incommoda paucis sum complexus.  
Et cum multos dubitare viderem, no-  
bisnequi frigidiorē hanc Neustriæ  
plagam incolimus, commodiora ac sa-  
lubriora sint exotica atque peregrina,  
quàm nostratia aut Francica vina,  
cūque ægrotantibus vinum conce-  
ditur minùsne noceat recens, ut vete-  
ribus placuit, quàm vetus. eas quæ-  
stiones ac multas alias, quæ passim oc-  
currebant sic expediui, ut nullus resta-  
re videatur dubitandi locus. Quo opu-  
sculo absoluto operæpretium iudica-  
ui quid de Pomatio (potione quidem  
Neustriis ac Cantabris, ex omni ho-

minum memoria usitata & familiari,  
ac mihi gratissima ) sentirem , al-  
tero commentariolo prodere, ut eadem  
opera hominibus vino addictis, ac vo-  
luptuariis compotoribus qui illud con-  
uitiis immerito proscindunt, respon-  
derem , & nostris Gallis aliisque om-  
nibus qui ne ipsius quidem nomen au-  
diuerunt, commodissimum atque salu-  
berrimum eius usum explicarem. Fe-  
rendum enim non videbatur diutiùs,  
ut quum Hippocrates hordei , Cato  
brassicæ commoda , usumque multi-  
plicem peculiaribus scriptis prodide-  
rint, saluberrimæ huic nostræ potioni  
ex optimorum malorum succo compo-  
sitæ, suus honos, suæque dignitas, mi-  
nime constaret: itaque ut hoc potionis  
genus in posterum sani pariter atque  
egroti, quibus conueniet maiore secu-  
ritate & utilitate in vini , aut Zythi  
vicem usurpent , hunc de eo simulque

ā iij

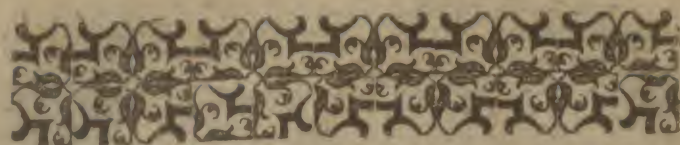


de Pyraceo & Zytho libellum ei qui de  
vino est, attexere visum est, & utrū-  
que tandem sub nominis tui fauore &  
auspiciis, in lucem proferre. Minimè  
dubitans si quid temporis summis &  
gravioribus tuis occupationibus eri-  
pueris (ut te aliquando his relaxare  
necesse est) quod huic legēdo impertias,  
quin te nodis ac scrupulis omnibus ex-  
pedias, qui hactenus plurimos à vinis  
nostratibus dilutis, & à Pomatij usu,  
deterruerunt. Unumquemque notitiā  
sui corporis habere, & in victu conti-  
nentiam atque observationem earum  
rerum adhibere, quæ aut prodesse pos-  
sunt aut obesse, veteribus in maxima  
laude positum est, quorum tu vestigia  
sequutus, præterquàm quòd multa  
valetudinis incommoda facilè ante-  
vertes, vitam etiam in quàm longissi-  
mum tēpus protrahes. Cùm vero an-  
tiqua te & nobili stirpe ortum esse,

multosque peritissimos rei familiaris  
duces in familia tua floruisse, magni-  
ficum sit, tibi que imprimis gloriosum:  
in multo tamen maiore laude ponen-  
dum censeo, quod tu non sanguine, sed  
virtute tua nixus, nobilem familiam  
cupidissime prosecutus atque auctorum  
fidem, integritatem, prudentiam, in-  
genium, virtutes denique omnes, ve-  
luti gentilitio iure adeptus, alias res  
multas præclarissimas domi ac foris  
ex animi sententia gesseris, ac Neu-  
striacam remp. turbulentissimis hisce  
temporibus, ex regum præscripto pru-  
dentissime, ac felicissime moderatus  
fueris. Quos istos tuos honores, ac fau-  
stos rerum exitus D. Opt. Max. ma-  
gis ac magis fortunet: teque nobis in-  
columem quã diutissime seruet. Vale.

ã iiij





Ad D. Palmarium medicum Clarissi.  
Ioann. Ruxelius Cadomæus.

**C**um Dea fecundet grato Pomona liquore  
Pocula Lenæis inuidiosa cadis,  
Pcne tamen nullo populis est nomine Numen,  
Patre quod ignotum sit meliore sui.  
Vix bene Neustriacis innotuit antè colonis  
Trita quibus replent nectare poma lacus.  
Hæc reliquæ tandem gentes exempla secuta,  
Vtiliter natas experientur opes.  
Dulce rubet Bacchus, flauet Pomona salubrè:  
Est hæc utilior, nec minùs ora iuuat.  
Adde quod est tellus nò qualibet hospita Baccho  
Cum tamen excipiet qualibet ora Deam.  
Vtque Deam, sic te Palmari, chara ferentem  
Dona Deæ, tellus officiosa colet.  
Ibis per Zephyry metas sublimis, & Euri  
Ipse tibi Boreas limes, & Austër erit  
Angue puer gemino Cereris qui traderet vsum,  
Qui sereret vites, tigride vectus erat:  
Ast te fama vehet niueis per secula pennis,  
Et titulis olim cedit vterque tuis.

In libros D. Palmarij Medici clarissimi  
de vino & pomaceo.

**T**andem igitur Francis Pomona inuisa ra-  
cemis  
Normanis Dea culta iugis, qui à Diua, secundo  
Fertilis autumnno, sua rura liquoribus implet,  
Facta est imperij, percusso fœdere, consors,  
Bacche, tui, Inque tori partem, lenæ vocasses,  
Si non nupsisset vel si non virgo maneres.  
Hæ: meditatæ eras pridem consortia regni,  
Palmari, lumen Normani nobile ruris,  
Palma Parisias inter celeberrime gentes.  
Qui plures reuocas fera mors quâ deprimat orco  
Ast experta Deum facilem gens nescia Diuæ,  
Nō prius hinc aras meritisque sacrauit honores,  
Agnouitue Deam, placidumue laceffere Numen  
Abstinnit, spretæ quàm conscia tædia Bacchum  
Pomonæ capere suæ, gentique negauit  
Præsidium Francæ solitum, laticemque Lyæum,  
Flauentemque Deæ iussit libare liquorem  
Nunc ubi consiliū in melius retulere, vocantēque  
Audiuere Deum Franci, tibi promere pacti  
Cura fuit tanti causas, virēsque vicēsque  
Imperij, & Diuis communia iura duobus:  
Debeat ut tantum Pomonæ Francia flauæ,  
Purpurco quantum debet Normania Baccho.  
Nicolaus Micael.



**C**ælestem vidit, visumque Prometheus  
ignem

Clepsit, & ignotum noscere cuique dedit.  
Sic tu Palmari, das noscere cuique liquorē,  
quem penè inferior Neustria sola bibit.  
Nūc patet, exiguo fuerat qui limite clausus,  
Atque tua fines prorogat arte suos.  
Cōtulit humano generi par munus vterque,  
Non tamē est sortem nactus vterque parē.  
Nāque per ora volas, Palmari, docta virorū,  
Caucaseis hæret fixus at ille iugis.

Iacobus Cahagnesi.

Eiusdem.

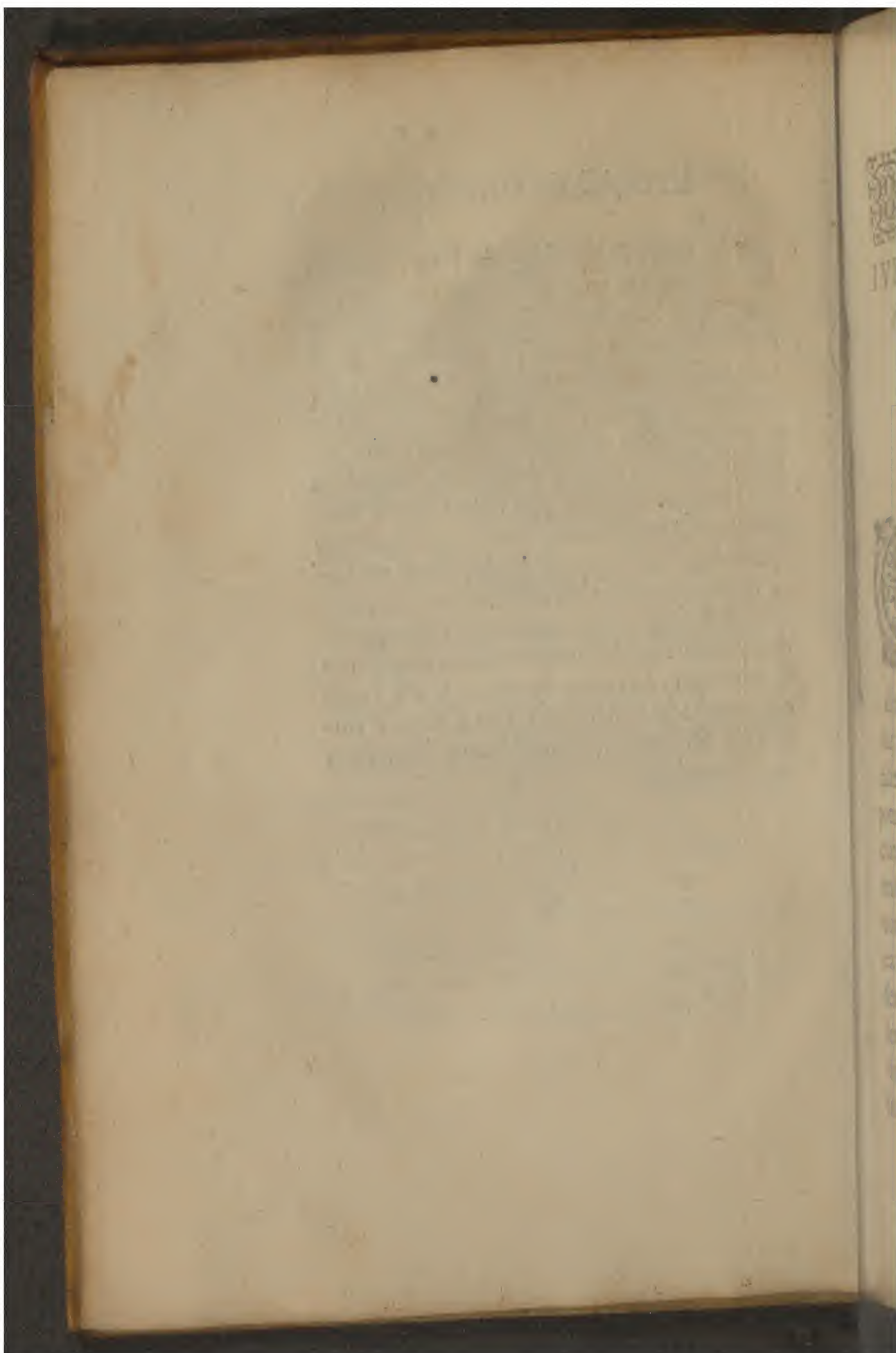
**C**um Neptuno vrbis de nomine Pallas  
agebat,

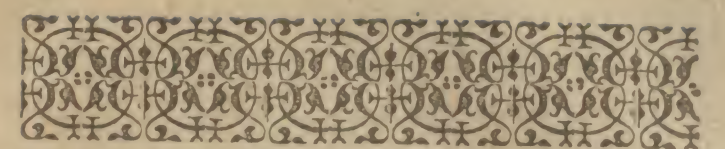
Arbitrio litem ponit vterque Iouis.  
Iuppiter, eternū nomē dabit, inquit, Athenis  
Vñbus humanis qui meliora dabit.  
Dat bello Neptunus Equū, dat Pallas Oliuā  
Inditium factæ pacis, & obtinuit.  
Victrix victa fores etiam, te iudice, Palla,  
Si cum Pomona lis tibi nata foret.  
Repperit hæc Malū, Malus rixantibus affert  
Pacem, dat factæ pacis Oliua notas  
Ergo quo maius signo est & imagine corpus,  
Palladis hoc maior munere Malus erit.

## Extrait du Priuilege.

**P**Ar grace & priuilege du Roy, donné à Paris le 20. iour de Nouembre. 1587. signé par le Roy en son Conseil, le Conté, & scellé sur simple queue de cire iaune. Il est permis à Guillaume Auray, marchand Libraire, demeurant à Paris, d'imprimer ou faire imprimer, & exposer en vente vn liure intitulé, *Iuliani Palmarij de Vino & Pomaceo*. Et sont faictes defenses par ledit Sieur à rous Libraires, Imprimeurs, & autres, de quelque qualité qu'ils soient, de n'imprimer ou faire Imprimer, vèdre ou distribuer en ses pays, terres, & seigneuries autres que ceux que ledit Auray aura imprimez ou fait imprimer: & ceiusques au temps & terme de dix ans, à cōter du iour & date qu'il sera acheué d'Imprimer, sur les peines amplement contenues audit Priuilege.

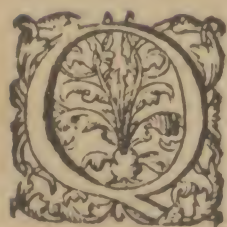






I  
IULIANI PALMARII  
IN LIBROS DVOS DE  
vino & pomaceo.

P R Æ F A T I O.



V V M animantium substā- *Potionis ne-*  
tiam continuo fluore dis- *cessitas.*  
solui, atque dissipari con-  
tingat, iure natura cibi &  
potionis cupiditatem ac  
desiderium cunctis animantibus inse-  
uit, ut quod de corporis substantia quo-  
tidie dissipatur quotidiana esculenti ac  
potulenti adiectione instauret ac resar-  
ciat, ne animantis calor pabulo ac fo-  
mite destitutus præproperè extingua-  
tur atque diuaneſcat. Est autem triplex  
ea viuentis corporis substantia, vna qui-  
dem spirituosā, alia verò humida, tertia  
denique solida: quarum iacturæ soli-  
diore cibo natura forte occurrisset, si is  
in vniuersam corporis molem facile di-

B



IULIANI PALMARII.

*Seniæ ac natu-  
ralis mortis  
causa.*

geri distribuique potuisset. Quod cum præ crassitie illi denegatum sit, potionis adiectione opus fuit, qua veluti vehiculo in omne corpus commigret durioris cibi materia secretum alimentum. Adde inualescentem in dies partium solidarum siccitatem & feruoris æstum, potu non raro melius arceri temperarique quam cibo. Porro autem triplicem illam animalium substantiam labefactare, ac tandem senium & mortem accersere, philosophis videtur quatuor elementorum, quibus omnia corpora constant, dissidium ac repugnantia. Elementa quatuor qualitatibus inter se contraria & prorsus inimica, & si in nobis sic inuicem temperata apparent, ut tanquam pacem & fœdus perpetuum iniisse videantur, sese tamen clandestinis odiis ac mutuis dissidiis assiduò sic depascuntur, ut compositum ipsum, temperie & qua coierant harmonia sensim dissoluta, tandem demoliantur ac perimant. Est tamen & alia assidui illius floris, ac proinde seni & interitus causa medicis recepta, quam cibo & potione remoramur. Calor in omni viuente inest à



femine contractus, omnium naturalium functionum viuentis corporis opifex, cui pro pabulo humidum pingue & oleagineum, in partium solidarum substantia insertum, natura constituit: quod quanto celerius calor depascitur & absument, tanto breuius vite spatium esse necesse est. Huius igitur primigenij & radicalis, ut ita dicam, humidi iacturam ac perpetuam spirituum resolutionem alimentum ac potulenti benignitas quotidie refarciens, vitam in quam longissimum potest tempus producit. Quoniam tamen quamlibet generosi alimenti vel purissima portio, ab huiusce primigenij humidi prestantia ac bonitate plurimum deficit, id tandem absument, caloremque exhausto pabulo marcescere & extinguere necesse est. Hæc autem inuitabilis insiti caloris extinctio, mors est naturalis & animantis interitus cui differendo Naturam ex cibi & potionis supplemento presidium sibi quaesivisse diximus. De cibo aliàs, de potione paucis hoc loco differemus.

B ij

IULIANI PALMARII

*Aqua est  
omnium ani-  
mantium potus.*

Vniuersum orbem aquam olim in delitiis habuisse, eamque humano generi cum reliquis animantibus communem potum à natura consecratum esse, ex veterum historia intelligere est. At gliscente sensim voluptate, quum hominum mentes illius illecebris capi ac varia gulæ irritamenta quæri cœpissent, varia potionis genera tandem excogitata & in vsum traducta sunt. Aqua igitur vt insipida & iniucunda repudiata, omnes orbis partes in quibus solis calor admodum vegetus, vuas ad maturitatem perducere poterat, vinū sibi pro potu delegere omnium potulētorum gratissimum ac iucundissimum. Qui verò frigidiores plagas incolebāt, hi vel aquam retinuerunt, vel vinum aliunde aduehi curarunt, vel factitium potum aliquem, qui vinum ementiretur, ac voluptate quadam gustatum deliniret, & lætitia cor diffunderet, adornarunt. Hinc hominum alij vino, alij zytho aut ceruisia, alij pomaceo, alij pyraceo, alij vtroque, alij hydromelite, aut hydrosaccharo, alij alio potu è fructibus quibusdam expresso, aut ex radi-

*Varia potionū  
genera.*

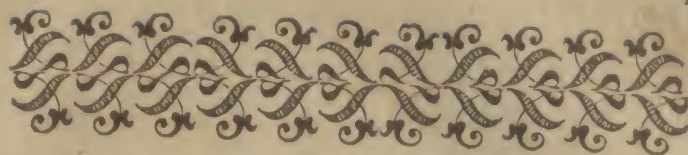


cum decocto comparato in aquæ vicē  
vti ceperunt. Vino gaudet tota Gallia,  
Italia, Sicilia, Hispania, aliq; oēs orbis  
tractus qui à septentrione paulò lōgius  
recesserūt, excepta Turcarum ditione,  
quæ vel Mahumetica superstitione de-  
mentata, vel antiquam gentis consue-  
tudinem sequuta, vinum repudians,  
hydromeli vsurpat. Britannia maior,  
quæ & Anglia; Caledonia, quæ & Sco-  
tia, Dalmatia, Sarmatia, aliæque plagæ  
Septentrionales, partim vinis exoticis,  
partim zytho vtuntur: Et quo quæque  
regio frigidior, hoc eius incolæ crapu-  
læ & ebrietati magis addicti, magisque  
voraces sunt. Testis est non solū Ger-  
mania, sed etiam Phrisia, Dalmatia,  
Flandria, in quibus nō modo certatim  
pocula exhauriūt, atque ebrietatē lau-  
dibus in cælum euehunt, sed etiam tē-  
perantiam ludibrio habent, eiusque  
sectatores ita contemnunt ac vituperāt  
vt eos sua necessitudine indignos repu-  
tent. Quū tot potionis genera in vsum  
venerint, vino tamen & Pomaceo pri-  
mas meritò tribui arbitror, quorum in-  
ventionem temperamentum, vires, dif-



I V L I A N I   P A L M A R I I  
ferentias , rectum vtendi modum at-  
que etiam incommoda quàm breuissi-  
mè potero perscribam, à vino exorsus.





DE VINO, LI-  
BBR PRIOR.



V a succus ex ea satis matura *Mustum*  
sponte defluens, vel pedibus  
aut prælo expressus, antequã *Vinum*  
feruendo coctus sit, mustum:

quum verò proprij atque insiti calo-  
ris vi mitificatum atque concoctum  
fuerit, vinum propriè appellatur. Fer-  
uor ergo quo ebulliendo tandem ex-  
purgatur atque cõcoquitur haudqua- *Causa seruo-*  
quam putrefactionis sed caloris insiti *ris vini, &*  
soboles est. Quum enim multa varij *effectus.*  
generis excrementa in recenti vuæ suc-  
co insint, quæ calor insitus citra cõten-  
tionem citràque laborem mitificare at-  
que concoquere nequeat, in eo labore  
atque connixu calorem, ebullitionem,  
& perturbationem maximam fieri ne-  
cesse est, natiuo quidem calore crudam  
materiam subigente, & aliena segregã-  
te; alieno verò in materia cruda accen-

B iij



so contranitente, haud secus atque per salutarium febrium crises insiti caloris crudam materiam attenuantis atque concoquentis ope, alienamque segregare adnitentis, iactationes, ardores, aliaque symptomata exasperantur, dum is victoriam adeptus, homogenea ab heterogeneis secreuerit, atque manifesta vacuatione exclusit. Eo ergo in opere, insiti caloris beneficio, citra putredinem, alienus calor euincitur, homogenea ab heterogeneis segregantur, inutilis ac superfluous humor absorbitur, flatus dissipantur, totus denique utilis succus ita excoquitur, ut qui antea crudus, flatulentus & coctu difficilis erat, suavis, benignus, hominumque vsum accommodatissimus, quasi mutata natura, euadat. Iam vero mustum ad secundam partem decoctum sapa appellatur, defrutum vero ad tertiam, & utrumque quidem multis locis etiamnum in usu est. Passum vero ex uua fieri solebat, quae diutius in vite sole passa durasset, unde nomen ei, ut author est Varro: sed huius iam nullus nobis usus superest. Vinum Hebraei ac sacrae lite-

*Sapa.*  
*Defrutum.*

*Passum.*

*Vini reperto-  
res.*



ræ à Noëo inuentum esse tradunt: Nicāder Colophonius in carminibus vinū appellari dicit ab Cæno, qui primus mustum in pateram expressit, vocauitque ex suo nomine οἶνον, id est vinum. Alij Icarū id reperisse tradunt, mōxq; pœnas dedisse, à colonis ebriis interfectum: vnde Propertius, Icare Cecrōpiis meritò iugulate colonis. Athenæus auctoritatem Hecatæi sequutus, vitem primū repertam putauit apud Ætnā hoc modo. Oresteus Deucalionis filius venit regnatum Ætnam, & canis fortè in eo loco ramum euulsit, quem iussit defodi, vnde nata vitium germina, ænūque canis nomine appellauit: ex quo veteres Græci vites ænas vocabant. Latini vitem quasi vitam appellatam putant, quod vinū exhaustos vitales spiritus ocysimè resarciat, & labascentem insitum calorem, qui præcipuus vitæ fomes est, sic instauret & erigat, vt multò quàm antea ad obeundas functiones sit vegetior. De eius igitur inuentione veteres nō consentiūt, aliis aliter atque aliter opinātibus. Ego vitē statim mundi initio satā vuas spōtè

IULIANI PALMARI

tulisse, vini tamen vsum primos patres ignorasse arbitror. Siquidem in America & Florida terra, aliisq; regionibus nuper repertis, vites passim citra hominum industriam luxuriant, etiamsi ad hoc vsque sæculū vini vsus incolis permansit incognitus. Plato in Cratylo dicit οἶνον vinum appellatum, quasi οἰόνησι hoc est existimationem, quod iudicio mentem repleat: Vinum namque modicè sumptum, non minùs animæ quàm corpori robur addit, vt rectè censuit Mnesitheus.

*Vinū ingenio  
robur addit.*

*Musti & vini  
temperamentū  
Gal. 8. simpl.  
Medic.*

Mustum primo recessu calfacere traditur, vinum verò secundo, aut etiā si vetus sit, tertio: Caliditati eius proportionē respondet siccitas. In his tamen pro regione, soli natura & ingenio, anni constitutione, aliisque differentiis, quæ eius temperiem nō parum immutāt, maioris ac minoris discriminē notari potest. Vina quæ Hispania, Italia, Gallia Narbonensis, Vasconia aliique calidi & æstuosi terrarum tractus ferunt, secundo ordine desinente, atq; etiam tertio, calfaciant & siccant, calida præsertim & sicca vini constitu-



tione, & ætate media. At quæ in solo parisiensi, & Neustriaco, aliisque plagis nascuntur quæ ad occidentem & septentrionem vergunt, vix incipiente secundo calfaciunt: idque calida & sicca anni constitutione, & ætate media, quæ primo anno finitur: nam frigido & humido anni statu acidula & cruda ferè hîc sunt omnia, viridia idcirco appellata, adeoque imbecilla, ut vix primo ordine calfaciant, & anno exacto, calore resoluta, vel prorsus acescant, vel sapore & odore omnino spoliata, vappæ nomē fortiantur. Quod igitur ab antiquis de vetustorum vinorum temperie literis ac memoriæ proditum est, minimè in hoc Galliarum tractu vero consentire deprehendatur, in quo plurima summum perfectionis atque bonitatis gradum intra trimestre, aut, quod tardissimum sit, intra annum assequuntur; quum in calidioribus quinto sexto decimoque anno calidiora sint. Vino igitur vetere à calida & sicca regione petito, utpote calidiore, nervi & reliqui sensus magis læduntur, vetere verò in hoc Galliæ tractu nato, utpote frigidioris, minùs. Hic



IULIANI PALMARII

recens, sed satis defæcatum cōcoctum-  
que, vt gustu suauius, sic calidius: in  
calidis verò regionibus, contrà. Dios-  
coridi iis qui intestinæ alicuius partis  
imbecillitatem sentiunt, vetus quia ca-  
li dius, nobis recens eandem ob causam  
magis noxiũ videtur. Vera igitur Dios-  
coridis & aliorũ veterũ sententia de vi-  
nis quæ in calidiorib<sup>9</sup> plagis proueniũt,  
non autem de nostratibus, è quibus te-  
nuissima simul atque imbecillima quæ  
tamen aciditatis sint expertia post tri-  
mestre, media post sextum octauum-ve  
mensem, generosiora verò anno secun-  
do incipiente, etatem mediam assequũ-  
tur. Illorum vis calórque naturalis an-  
no, horum biennio exacto imminuitur  
& elanguescit. Ad exoticorum naturã  
calidiorẽ & sicciore anni statu accedũt  
vina, quæ è Vasconia & ex Andium du-  
catu huc aduehuntur: quorum pars ad  
tertium quartum-ve annum, quæ-  
dam ad decimum vsque asseruantur.  
Ad ea verò quæ in Lutetiæ vicinia  
nascuntur, Aureliana, quæ secundo an-  
no incipiente etiamnum valida sunt,  
tertio verò flaccescunt.

In calidis regionibus tum vetustorum, tum nouellorum nondum satis defæcatorum potu abstinere expedit. Illa enim plus quàm par est calfaciunt: hæc verò etsi nihil fortè caloris quod molestum sit excitant, quoniã tamen ægrè concoqui solent & obstructions pariunt, admodum noxia sunt. Sola igitur nouella in calidis regionibus salubriter bibere licet, quæ bene defæcata quum sint in substantia tenui calorem infirmum habent. At in frigidis & humidis hisce regionibus & vetera & nouella tenuia feruore satis defæcata satifque concocta salubriter vsurpantur.

Vetera tamen nostratia, quia diuinescente calore sensim elanguerunt, ægrotis salubriora putantur. Nam & minus calfaciunt, & cerebrum non ita tētant atque nouella, aut quæ ætate sunt media.

*Vetera vina  
Francica ægro-  
tis salubriora.*

Mustum ergo crudum flatulentum ac coctu difficile quum sit, nisi ventriculum subuertat, & alui turbationem inducat, in ventriculo & hypochōdriis diu moratur, eaque inflat, pituitam ac crudam omnis generis materiam agge-

*Musti incom-  
moda.*



I V L I A N I   P A L M A R I I

rit, obstructions contumaces grauiâ-  
que insomnia parit, frigidorum ac diu-  
turnorum morborum opifex.

*Vina recentia  
noxia.*

Ad mustum proximè accedunt, vi-  
na recētia nondum satis concocta, quæ  
tantum abest vt cibis concoquendis  
vsum aliquem afferant, vt etiam ipsa-  
met difficilis sint coctionis. Sed nec  
commodè per aluum transeunt, nec  
digeruntur facilè, nec vrinam mouent:  
sæpe etiam in ventre suspensa manent,  
& facillimè si paulò plus hauseris, coa-  
cescunt.

*Vini concocti  
commoda.*

Vinum verò satis concoctum depo-  
sitis musti & recentis vini nondum de-  
fæcati vitiis, virtutes illorum incom-  
modis planè aduersas habet. Nam &  
facilè coquitur, & celeriter distribui-  
tur, & inflata ac distēta à crudis humo-  
ribus ac flatibus præcordia subsidere  
facit, & obstructions ab iisdem excre-  
mentis soluit, & omnium organorum  
vires adauget, & excrementis expurgā-  
dis viam parat atque aperit, & sudores  
ac maximè vrinas mouet, & somnum  
conciliat, & venenis refrigerantibus  
auxiliatur; præ cæteris tamen partibus

vnus ventriculus quem primum attingit, mirè corroborat: Quò fit vt cōcoctionem adiuuet, & appetentiam inuitet. Cordi etiā peculiariter auxiliatur naturales ac vitales spiritus, vigiliis, repentina vacuatione, aliisve ex causis dissipatos, promptè instaurans ac refarciens, marcescentēque calorem fouens & erigens. Quò fit vt languentibus animū addat, intellectum excitet, mentem lætitia diffundat & exhilaret. Ideoque, vt pellant hominum curas Dij vina dedere, inquit Homerus. Et *In Symposio.* Socrates apud Platonem, laudat vinū in conuiuio modicè sumptum, quòd virtutem excitet, alacrioremque animum ad officia reddat. Adhæc vinum faciei colorem præstat viuidiorem, & syncopes atque omnis imbecillitatis, quæ ab exhausto spiritu, aut etiā à crudis succis os vētriculi laceffentibus, profecta sit, præsentissimum remedium habetur. Quūque crudos & frigidos succos ac flatus, qui in pituitosis ac melancholicis redundant, attenuet, concoquat & discutiat, his aliisque omnibus frigido & humido corporis habitu



IULIANI PALMARII

præditis, maximè verò senibus, potus  
accōmodatissimus existit: hyeme præ-  
fertim & frigidioribus regionibus.

*Vini noxa Et  
incommoda.*

*Ebrietas.*

Vt autem vinum reliquis omnibus  
portionū generibus anteit, sic pluribus  
damnis patet, quorum aut copia aut  
qualitate aut vaporazione opifex est. In  
vini incommodis quæ vaporazione in-  
fliguntur, frequentissima est ebrietas.  
Hæc sanos homines, ut inquit Athe-  
næus, insanire facit, stultè loquendo,  
aut nihil reticendo: ex quo prouerbiū  
apud Græcos, οἶνον ἢ ἔχειν πηδάλιον, vi-  
num non habere retinaculum; quòd e-  
brius vndique pateat, omniáque tan-  
quam speculū reddat perspicua. Hinc  
etiam Æschylus poëta, æs formæ, vinū  
autem mentis speculum esse scripsit: &  
Plato mores cuiusque ex vino maximè  
cognosci testatus est. Quod etiam poë-  
ta Theognis Græcis versibus cecinit,  
qui sic Latinè sonant,

Quale sit, ad motis explorant igni-  
bus, aurum: Mens hominis vinum, fa-  
na sit æne probat. Sæpe tamen quum  
in frigido & humido cerebro pituita  
redundat, non garrulitatem, sed maxi-  
mam

mam capitis grauitatem, & soporem accersit immoderatus vini potus. Dionysio, inquit Plutarchus, lethargum & obliuionem consecrabant, quòd in vino delinquentes, ita sæpe obstupescant atque grauentur capite, vt officij penitus obliuiscantur, sæpe etiam iaceant mortuis similes. Vinum siquidem (vt post Aristotelem Fernelius annotauit) compotorum naturis sese accommodans, etsi dum feruido suo habitu ebrietatem inducit, mentem ferè sua sede mouet, memoriam labefactat, & sensus omnes perturbat, minimè tamen ebrios omnes similiter afficit: sed alios quidè stupidos ac soporosos reddit, in quibus, vt iam commonefeci, pituita, alios hilares atque iucundos in quibus sanguis, alios contentiosos & loquaces in quibus bilis flaua, alios effrenes & tãquam feram quandam beluam in obuios debacchãtes, in quibus bilis atra, alios taciturnos in quibus melancholicus succus frigidior dominatur & exuperat.

Porro ex multa vini potatione desipientes, capite plurimo sanguine ac

C



IULIANI PALMARII

spiritu oppleto, incalescunt toto corpore, sed maximè capite: iis exceptis qui cum desipientia rigent, in quibus calor natiuus non accenditur, sed ob multitudinem extinguitur: sicut ignis lignorum multitudine superiniecta, & lucernæ flamma oleo nimio superfuso. Ut enim paruus ignis magna lignorum strue suffocatur, sic innatus corporis calor immoderato vini potu aliquando repente strangulatur. Quod si immoderata quidem copia ingeritur, sed quæ haud potis sit repentinè suffocare, ea insitum saltem calorem opprimens, eiusque functiones labefactans, & corpus excrementorum pondere grauans, ex accidenti adeo refrigerat, ut ipsam etiã venerem, quam per se ac propria vi mouere poterat, intercipiat. Quod etiam poëta cecinit: vina parant animos Veneri, nisi plurima sumas, Et stuppeant multo corda sepulta mero: Nutritur vento, vento restinguitur ignis, leuis alit flammæ, grandior aura necat.

Hinc Aristoteles ebriosorum generaturam infæcundam esse prodidit, fœtusque ignauos: nam ut vinum eneruat

vires, sic copia bacchi. Sed ad rē redeo.

Quemadmodum igitur vinum feruidis vaporibus caput tentans, replensque cerebrum, ebrietatem ac desipientiam infert, sic dum eius halitus capitis frigore in serum aquamve densatur, nisi naturæ valentis robore discutitur genitum inde excrementum, etsi, ebrietate discussa, homo ad se rediisse benèq; habere videatur, diutius tamen maioreque copia capite interclusum, frigidos tandem morbos capitis inuehit, grauitatem, aurium tinnitum, surditatem, cæcitatem, epilepsiam, conuulsionem, paralysem, apoplexiam, aliósque eius generis, quorum non nisi ex accidenti opifex est: vt neque suffocationis repentinæ, quam non rarò accersuit. Sin collectum in capite vini vsu excrementum, fluxione in subiectas partes illabatur, varias destillationes ac catarrhos, arthritidas, raucitatem, grauedinem, tussim, asthma, aliáque quàm plurima frigida vitia parit curatu lōgè difficillima. Vaporatione autem iis præcipuè, vel moderato vsu, noxium est, quibus cerebrum imbecillum, neruiq;



IULIANI PALMARII

& articuli infirmi. His enim adeò infensum aduersumque est, ut si quis articulari dolore correptus, os tantum vino colluat, statim dolores mirè exasperari efferarique sentiat: tantum abest, ut eo salubriter uti possit. Sed & genitum in capite vini usu excrementum nescio quam aduersus articulos antipathiam nactum est, quia in illos potius quam in alias partes fluxione irruit, doloresque articulares inuehit. Adhuc tenue quum sit & acre in pulmones facile subit ac penetrat, ipsosque tandem exulcerat ac tabefacit.

Iam verò alia quoque multa longè seuiissima damna per se ac propria vi infert. Nam quum temperamento calidum sit & siccum, nisi moderata copia bibitur, & abundè diluitur, longo usu in calidis & siccis naturis viscera nimio pere resiccare ac calface resolet, bilisque prouentum facere: quæ tempestiuè non expurgata multos morbos procreet necesse est. Hinc igitur febres tum intermittentes tum continuæ, hinc partium interiorum inflammationes, hepatitis, splenitis, peripneumonia, pleuritis, nephritis, aliæque aliarum partium phleg-

monæ, nondum proprio nomine insignitæ. Hinc denique omnis impetigo, herpes, cancri, & vlcera omnis generis. His igitur qui à natura hisce morbis opportuni sunt, vel in eos viuendi errore iam inciderūt, vinum aut prorsus denegādum aut modicum & imbecillum, multa etiam aqua dilutum concedendum. *Vinum ægrotis noxium.* *Cicero de natura Deor. li. 3.* Ægrotis omnibus vinū, quia prodest rarò, nocet sæpissimè, melius esse non adhibere censuerunt veteres, quàm spe dubiæ salutis in apertum periculum coniicere. Ego tamen in frigidis & humidis naturis, frigidis morbis conflictatis illius vsum commodissimū comperi. Itaque ægrotis quoties docto simul ac perito medico ad frigidi morbi concoctionem profuturum videbitur, vinum adhibendum censeo: in calidis verò morbis omnibus denegandum, sæpè etiam in frigidis, quorū proximam causam frigidam antecedens quædam calida causa fouere deprehendetur.

Veteres sanis omninò moderatum vini diluti vsum concedunt, merū verò *Merum sanis etiam incommo-* & crapulam etiam à festis repudiant. *modum.*



IULIANI PALMARII

Hesiodus enim tres lymphæ partes quartæ fas addere vini, & hoc etiã quũ exhilaratur animus, in festis tãtũ fieri iubet.

Athenæus etiam scriptum reliquit, Græcos duos vini cyathos ad quinque aquæ dilutos bibere solitos, vel vnum ad tres. Et certè veteres Græci merum aquæ non aquam mero addebant, vini quàm minimũ, vt author est Theophrastus, quorum medicis probanda sententia atque imitanda proponitur. De quantitate autem Poëta Ebulus introducit Dionysium dicentem:

*Tres tãtũ pateras quibus est mens sana propino:  
Quarum quæ fuerit prima, salubris erit:  
Proxima delicias factura est, tertia somnum.  
Luxus erit positum transilisse modum.*

Idem fere Apuleius. Quorum sententiam etiam probasse videntur, qui legibus prohibuerunt sacerdotes Romanos, vltra tertium poculum attingere.

*Quibus atalibus vinum noxium.*

Inter ætates autem infantia ac pueritia vinum maximè noxium. Calidã enim & humidam illorum temperaturam, quam Hippocrates humidis fouẽ-

dam esse censuit, nimia siccitate demolitur ac destruit: hincque adeo fit, ut eius etiam valde diluti usu resiccato atque nimium excalfacto iecore, in diarrhoeam ferè diuturnam ac tandem in marasimum incidant, unde vix centesimus quisque leuetur: qua ratione vinum pueros ne gustare quidem permittit Galenus. Sed & alijs omnibus qui ut pueri calido & humido temperamento sunt halitu caput replet, nocetque plurimum.

Plato pueros ad ætatem quindecim annorum à vino abstinere præcepit, quod non sit necesse ignem igni addere: inde verò usque ad quadraginta modicè uti: post eam ætatem se plusculum inuitare ad vitæ tædium leuandum. Cuius sententia minimè repudianda: ut enim vinum pueris alienissimum, ita senibus est aptissimum.

Vinum, ut Plinius author est, ad prociuctum tendentibus impedimento esse solet: Ideoque Platonis sententia vacantes doctrinæ & sapientiæ ab eius potu excludi debent, præterquam in festis & sacrificiis.



IVLIANI PALMARII

Romanis etiam mulieribus & ser-  
uis, multis de causis olim interdictum.  
Nos quidem multorum illustres & e-  
gregias virtutes vino obscuratas fuisse  
legimus: inter quos accensetur Lisan-  
der Dux Lacedæmoniorū, vir alioqui  
cæteris in rebus frugi: Antiochus ma-  
gnus: Demetrius quidam Romæ ob-  
ses: Alexander macedo: Dionysius mi-  
nor tyrānus: Xenocrates philosophus:  
Anacreon & Alcæus Lyrici poëtæ, &  
Aristophanes comicus: Ennius: M.  
Antonius Triumvir: Cato Vticēsis, &c.

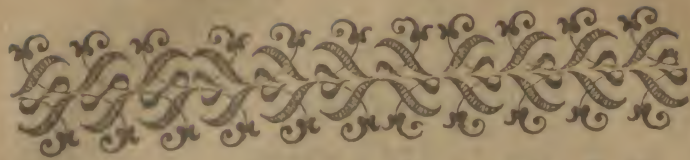
Idcirco Locrenses, Zephirij, vt au-  
thor est Athenæus, vino vti capitale du-  
cebāt, vt hodie quoque Sarraceni, tam  
ex lege Mahumeti, quàm ex antiqua  
Gentis Arabūque consuetudine.

Vinum ergo non solū copia aut  
vaporatione quomodo proposui incō-  
moda accersit, sed etiam calore & sic-  
citate calidis & siccis naturis omnibus,  
atque etiam calidis & humidis, nisi  
valde diluitur, contiuuato vsu noxium  
est, quacūque moderatione sumatur,  
plus tamen minúsve pro ætate, consue-  
tudine, vitæ genere, anni tempore,

& cœli statu. Senibus quippe, & alijs omnibus, in quibus pituita cruda, aut melancholicus succus redundat, eius calor & siccitas ita retunduntur, vt aliquando in optimi alimenti & medicinali vicem tutò vsurpetur, hyeme præsertim & regionibus frigidis. In singulis igitur naturis noxiæ eius qualitates aquæ admistione ita temperentur, vt quàm minimo incômodo vsurpari possit. Vinum autem dum aquæ miscetur partes vtriusque ad minimas particulas confringuntur, vnde illis mutua actio & passio contingit, & contrariarum qualitatum inuicem confusio, tâtò promptior atq; faciliior, quâtò ad minores particulas fit diuisio. Qui igitur vinum aquæ, aut aquâ vino permiscebit, primùm impensius agitet, deinde, antequâ bibat, aliquantû residere ac quiescere patiatur: siquidem vtriusq; qualitates cōtrarias, quò accuratiùs & longiore tēpore illa cōmiscentur, hoc magis obtūdi atq; vniri manifestū est.

Et hæc quidem in vniuersum de vino dicta sint. Iam particulares illius differentias examinemus.





VINORVM DIFF-  
FERENTIÆ.



N vino ergo spectantur color, sapor, odor, facultas & consistentia, è quibus præcipuæ illius differentiæ ducuntur.

Colore aliud album, aliud fuluum seu flauum, quod & giluum, aliud rubrum, aliud nigrum.

Album in vniuersum tenuiorum est partium, quàm rubrum, idcirco faciliùs coquitur, celerius in totum corpus permeat, & vrinas magis mouet, sed minus nutrit. Album tenuè & calidum, quod & vinosum, omnium citissimè & concoquitur, & distribuitur, & sanguinem per renes purgat: at caput omnium maximè afficit ac tentat, Gallicum præsertim. Aqua ob frigiditatem & vinum nigrum propter crassitiem tardè per vrinas descendit. Horum contraria vino albo insunt, tenui præsertim & cali-

do. Hinc proximum ac viribus finitimum est fuluum aut giluum : Omniū tardissimè & concoqui & distribui, & per vrinas descendere nigrum solet, quia crassissimum, sed omnium maximè nutrit & minimè caput tentat : in horum medio est rubrum.

Album tenue & aqueum aciditatis expers, qualia hîc multa, facilè etiā concoquitur & citò permeat, neque tamen caput ferit, neque valde excalfacit: vt idcirco sanis pariter atque ægris multò sit, quàm album tenue & vinosum tutius, obesis præsertim ac nimium plenis, quia omnium minimè nutrit. Galenus rubra crassâq; minimo negotio in sanguinis naturam transire existimat, mox nigra crassâque cum quadam dulcedine. Deinde quæ colore rubent, quæque nigra sunt, ac consistētia crassa, cūque hoc adstringētia : Nō quòd in ventriculo faciliùs concoqui, aut celerius distribui, quàm alba & gilua possint : Sed quòd in ventriculo semel concocta & in iecur distributa, in sanguinem, à cuius natura minùs abesse videri possunt, facilè mutētur ac degene-



IVLIANI PALMARII.

rent. Alba enim & fulva omnium ocyf-  
simè in ventriculo cōcoqui, & in iecur  
deferri solent, sed multò minus sangui-  
nis reponunt, quàm crassa & rubra, mi-  
núsque saginant. Fuluum igitur aut gil-  
uum vinum tenue & permeabile, vt vi-  
ribus albo tenui proximū est, sic æquè  
tenuē & permeabilem sanguinem ge-  
nerat, calidum quidem si vinosum, tē-  
peratum verò si aquosum & imbecillū,  
oligophorum appellatum, frigidiuscu-  
lum si acidulum fuerit. At nigrum au-  
sterum crassum quum sit, vt ventriculo  
laxiori fortè commodat atque abundè  
nutrit: sic renum, iecoris, & lienis ob-  
structiones geminat. Quinetiam cras-  
sum melācholicum ac fæculētum san-  
guinem reponit, & melancholicorum  
morborum est opifex: mediam naturā  
obtinet rubrum tenue & pellucidum.  
Rectè igitur Dioscorides, qui Hippo-  
cratis sententiam sequutus, vinum ni-  
grū crassum esse & coctu difficile pro-  
didit. Crassa enim vina omnia, seu ru-  
bra seu nigra sint, corpus quidem abū-  
dè alunt & augent, sed stomacho plus  
negotij exhibent quàm tenuia, & quia

ægrè distribuuntur, nec per vrinam facile secedunt diuturno vsu inflationē fere pariunt.

Itaque alba & fulua vina tenui substantia prædita ac bene matura nobiliora habentur & omnibus salutaria, qui excalfieri desiderant, senibus, pituitosis, & melancholicis, frigidis temperatura: & iis qui in otio, loco frigido, hyeme, & constitutione frigida viuentes, crudorum humorum copiam in venis coaceruarūt. Etenim coctioni quæ in ventriculo iecore & venis fit, magis conducunt quàm aquosa aut dulcia, sed caput fere & nervos tentant, ac cerebrum replent. Ideoque calidis naturis & aliis quibus cerebrum humidum, neruique imbecilli, & articuli fluxionibus oportuni sunt, inimica fuerint, his enim subrubra & subastringentia commodiora, quia non ita vaporant, nec cerebrum grauant. At nigra omnia solis fossoribus, aliisque laboriosam vitam ducentibus ex vsu. Sola ergo alba aut fulua aut subrubra tenuia, imbecilla & aquea Græcis oligophora, appellata omnibus innoxia sunt.



IVLIANI PALMARII

Album & fulvum aut subrubrum  
tenue imbecillum aqueum crudum &  
acidulum viride appellatum frigida &  
humida constitutione hîc frequens,  
perexiguum præbet corpori alimētum,  
ægriusque concoquitur quàm oligo-  
phorum, frigefacit & humectat magis  
quàm reliqua, & quoniam parum alit  
extenuare etiam corpora dicitur; capi-  
ti nullam inurit noxam, vt neque ieco-  
ri, neque renibus, neque vesicis: at ven-  
triculo, intestinis, vtero, lieni, diutur-  
no vsu valde infensum est: quinetiam  
frigidis & humidis naturis omnibus,  
maximèque senibus inimicum: calidis  
verò & siccis interdum ex vsu, si valet  
calor insitus, celeriter per vrinas excer-  
nitur, quod acidis omnibus tenui sub-  
stantia præditis commune est. De mor-  
bis quoque eadem sententia ferenda.  
Vt enim in calidis tutò conceditur, sic  
frigidus auget ac protrahit. Et hæc qui-  
dem de vini colore satis.

Vinum sapore aliud dulce, aliud a-  
cre, aliud austerum, aliud acerbum, at-  
que vtrumque adstringens, aliud inter  
austerum & dulce medium, aliud aci-

dulum viride vocatum hîc frequens. Aliqua etiam plures qualitates simul ex se ostendûr, nimirum & dulce quippiam & adstringens, & acre completentia, & adstringens atque acidulû.

In vniuersum vina sapore dulcia seu alba seu rubra sint, plus cæteris nutriunt, mediocriter calfaciunt, sitim excitant, & viscera omnia, maximè verò iecur, & lienem diuturno vsu amplificant & obstruunt, præsertim si simul crassa sint: & quo crassiora, hoc deteriora habentur. Vinum dulce, inquit Hippocrates, minus caput grauat, quã vinosum, & minus mentem ferit, & aluum melius emollit, sed his qui amara bile abundant, quia siticulosum & flatuosum est, haud commodum sit. Per urinam minus exit, sed sputum magis educit, iis exceptis quibus siticulosum est. Vinum album tenuioris est substantiæ quàm rubrum dulce, sputum nisi admodum crassum sit maximè omniû educit. Cruda enim in thorace concoquit, & exasperata lenit, ideóque pulmmoni, vesicæ, ac renibus exasperatis utile, sed iccori præcipuè noxium, quòd,



IVLIANI PALMARII

vt modò proposui, ipsum amplifcet & obstruat. Sitim autem idcirco facit in calidis & siccis naturis, quia obstruit & facilè bilefcit, vt & reliqua omnia dulcia, minus tamen inebriat, quia non ita cerebro officit. Hoc crassis partibus constare, difficiliùs à corpore expirare, atque idcirco quàm tenue magis nutrire, rectè scripsit Dioscorides. Addit ventriculum inflare, & musti modo aluum & interanea turbare, quod dulce nondum satis maturum efficit, non autem dulce, tenue limpidum benèque concoctum, qualia hìc multa ex Andii ditione, quæ non ante tres quatuorve annos dulcedinem exuunt. Hæc non ita atque immatura aut crassa noxia sunt, vrinam satis cient, aluum mouent & humectant. Cruda igitur & incocta dulcedo à matura & vsui apta accuratè internoscenda est.

Vina dulcia omnia abundè alunt, plus tamen minùsve pro crassitudinis proportionem, eamque ob causam qui indigent refectione vt dulce vinum potent suadendi sunt, præsertim si horum iecur liénque & renes vitio vacent.

Nam

Nam cui viscera obstrueta sunt, crassusque humor per venas redundat, tenuis substantiae vinum accommodatius, cui frigidus, acre ac vetustum, cui non frigidus, nec acre nec vetustum, cui calidus, tenue & aquosum, & si ferat regio ac valeat ventriculus, acidulum.

Galenus nullum vinum album valenter calfacere, nullumque dulce esse testatur. At nos plurima est calidioribus regionibus huc aduehi calidissima nouimus, multoque plura dulcissima, partim hic nata, partim ex agro Andegauenfi allata, nobilissima atque calidissima, quaeque œnostagma odore referat, & ad tertium quartum sextumve annum integris viribus asseruari possint.

Nullum forte vinum album in Graecia dulce, ut nullum hic rubrum, si mustum excipias, ex Burdegalenfi tamen solo rubrorum ac nigrorum dulcissimorum copia nobis suppetit, quae crassi & obstruentis succi sunt omnia.

Acre & vinosum habetur, quod calore & acrimonia palatum & fauces vellicat, compungit ac pene exurit, & cerebrum ferit tentatque œnostagmatis

D



IULIANI PALMARII  
naturam redolens.

Austerum magis quàm dulce, minus tamen quàm medium urinam pellit, hocque minus acerbum: Adstrictione ventriculū & intestina roborat, si à valido calore facile vincitur: in imbecillo namque ventriculo non rarò ægrè concoquitur. Caput inter omnia minimè tentat, sed ad distributionem in corpus minimè festinat, quo magis fugiendum in syncope & omni virium languore, & in viscerum obstructionibus. Sed nec aluum satis mouet.

Acidulum album descriptum est, cui viribus affine est acidulū subrubrū, præsertim si tenue & aqueum, magisq; tenue aquosum & pallidum fuerit.

In vniuersum vinum acidulum, viride vocatum, quia plus aquæ quàm vini continet, perexiguū præbet corpori alimentum, difficile coquitur & flatus atque alui tormina excitat, quia frigidum, ideóque senibus, frigidis & humidis naturis ac ventriculo imbecillis: deinde mulieribus quæ ægrè purgantur, aut fœdis coloribus laborant noxium est, hyeme præsertim. Per vrinas tamen

celeriter excernitur, quia tenue, nec caput tentat, ideoque calidis omnibus naturis & iuuenibus quibus feruet sanguis aut exurit commodissimum, si valet ventriculus æstate præsertim, hoc perinde atque oligophorum propriè appellatum febribus quibus vinum cõcedi potest idoneum esset, aqua multa dilutum, nisi ægrè coqueretur & obstrueret.

Quod acidum simul & adstringens aut acerbum est, ad omnia incommodus existit: Ægrè enim coquitur, obstructiones parit, nec per aluū nec per urinam facilè secedit, tempore tamen concoqui solet, si recondatur cella vinaria donec ab insito ei calore omnis cruditas vincatur. Sed de insita vinis nostratibus plurimis aciditate paulò liberius differere, & ascititiam ab ea discernere liceat.

In vinis adstringentem qualitatem ab acida separatam esse, vt bonitatem à vitio, tradit Galenus. Verique simile est, in calidis & siccis regionibus, acidū secundum naturam nullum vinum esse. At in frigido hoc Galliæ tractu, multa



I V L I A N I   P A L M A R I I

ex vuīs immaturis, frigidis præsertim  
& humidis annis, exprimuntur acidu-  
la, alia quidem tenuia & aquosa, alia  
crassiora simulque vel adstringentia,  
vel austera. Vinis generosis si vel parum  
acoris accesserit, illa continuò in acetū  
degenerant, ac potui euadunt prorsus  
inepta. Atque ab vuīs vix semimatu-  
ris expressa, ab omphacij vulgaris aci-  
ditate parum absunt, nisi valido satis  
calore in cruda materia delitescēte  
sensim coquantur, atque abeunte aci-  
ditate maturescant, talia in annum as-  
seruantur, populóque pro potu sunt.  
Omnis quidem aciditas in vinis vitiosa  
est, sed quæ laudatis vel vetustate, vel  
incuriosa asservatione, vel alia ex causa  
incidit, quàm quæ nostratibus præ so-  
lis imbecillitate haud satis cōcoctis ab  
ipso ortu, velut vuē acerbē succo, inest,  
longè pessima. Illa quippe omnibus  
noxia atque prorsus inemendabilis ad  
medicamenta vel condimenta dunta-  
xat vsurpatur. Hæc verò si à calore in-  
fuso interdum haud vincitur, frigidis  
tantum & humidis temperaturis ac se-  
nibus noxia est: nam validis naturis ca-

lida temperatura præditis, & laboribus assuetis, vt acidula viridia vocata vina, sic cruda & acidula pomacea in potionem cedunt.

Gallis & Normanis peculiaria suppetunt nomina, quibus vinorum ac pomaceorum subacidum saporē, ab aceti aciditate perspicuè distingāt: illi enim cruda & subacida vina non acida sed viridia vocitant, Gallicè *vins vers*: hi verò pomaceum acidulum dictione solis Neustriis recepta *sur* appellant, vt & acescere *surir*: qua distinctione aciditatem inemendabilem, atque à potu alienissimam, ab ea quæ etiamnum cōcoqui, aut etiam citra insignem noxam in potione quotidiana tolerari potest discernunt.

Vina plurima acerba aut austera simulque subacida deprehendas, sed nō pauca quoque videas citra manifestam austeritatem subacida, quæ simpliciter viridia vulgò vocitant: quum illa vulgò aspera & viridia nominent Gallicè *rudés & vers*: Austera & acerba adstrictione vehementi fauces, linguā aliāque oris partes densant, constringunt,



ficcant & exasperant. Simpliciter sub-  
acida non item, sed duntaxat refrige-  
rant.

Acerba & austera etsi, cruda quum  
sint, ab imbecillo calore, non nisi ægrè  
concoqui possunt, ventriculum tamē  
densant ac constringunt, hócque no-  
mine profluentem aluum sistunt: aci-  
dula verò non item, nisi simul austera  
atque adstringentia sint. Ventriculo  
potiùs, membranis omnibus ac nervis  
ob refrigerandi vim, quæ in tenui ina-  
teria consistens, atque idcirco in partiū  
substantiam altiùs subiens, illamq; suis  
qualitatibus feriēs, naturalem illorum  
temperiem robúrque dissoluit, ita no-  
xia, vt cruditates, tormina, cruda alui  
profluvia, lienis obstructions atq; hy-  
pochondriacas melancholias sæpè in-  
uehat.

Galenus acerba vina calfacere ne-  
gat, & reapse austerus sapor in media  
materia consistit, quæ terrenæ & aqueæ  
particeps est, acerbus verò in terrena &  
sicca, nec aquæ, nec humoris manifestè  
particeps, atque in vtraque non calor  
sed frigiditas: in illa quidem cum hu-

more, in hac verò cum ficcitate, dominatur & exuperat: At quoniã rarò admodum purus sincerusque & solitarius sapor in vinis occurrit, (misti enim ferè sunt, omniãque vina temperamento calida sunt & sicca) ita austera atque acerba vina refrigerare, aut non calfacere audienda sunt, vt aliis minùs calfaciant, nec statim primo occurfu, alioqui falsi insimulari poterit tãti viri sententia, quum manifestò calfacere atq; ebrietatem accersere deprehendantur vina omnia, si validum calorẽ firmunq; ventriculum nanciscantur. Illorũ calor cruda materia sepultus haud facilè, sed tamen tandem aliquando sese profert & exerit, quod ne acidulis quidẽ nostratibus vinis & pomaceis denegatum esse comperimus, quum agricolas ac fossiores alant, foueant, recreent, atque etiam inebrient. Sed de his satis, iã ascititiæ aciditatis causa explicanda.

Vina inualida quia vere & æstate *Que sit aciditatis ascititiæ causa.* immutantur & acescunt, hyeme verò integras suas seruant qualitates, quibusdam visum est à calore aciditatem nasci: quorum opinionem hoc etiam

D iij.



confirmat, quòd vina imbecilla vehementiùs mota, aut longiùs aduecta, aut in cellas vinarias meridianis & soli expositis locis apertas reposita, celerrimè acefcant. Quæ verò immota in ædibus ad aquilonem expositis afferuantur, nō item: quasi frigus illorum qualitatem feruet, dissoluat autem atque immutet caliditas. Sed per simile quid vinis quæ natura imbecilliora aquosioraque sunt accidit, quale ardenti lucernæ flammis que exiguis & imbecillis: quas si vel ad solem feruidum, vel ad flammā vehementem magnāque exponas, marcescere & obscurari, aut etiā prorsus extingui conspicias. Non igitur vina omnia caliditate acefcunt, sed imbecilliora duntaxat, quorum infirmus calor ab externo calore validiore dissipatus, magna ex parte euanescit: Natura enim infirma validum neque motum neque calorem sustinet, sed iis dissipata dissolutaque perit. Contrà verò vina quorum & validus est calor, & materia haud facilè dissipabilis, comota & transportata, atque etiam soli meridiano exposita, aut calido loco af-

feruata, non modò non acescunt præ-  
properè, sed citiùs multò maturescunt  
& potui euadunt idonea: nam quod  
multo tempore generosis, quæ cellis  
frigidis concluduntur, insiti caloris sen-  
sim materiam subigentis efficacia, hoc  
iis quæ arte excalfacta fuerint, breuissi-  
mo, accidit, motu, vectura, solis aut  
ignis calore, tenuata concoctaque cru-  
diore eorum materia. Vt enim tolera-  
tus solis ardor, & suscepta exercitia, ca-  
lida atque robusta, hominum corpora  
validiora efficiunt, prosternunt autem  
& digerunt perfrigerantque infirma,  
sic vina aut pomacea natura calida dū  
vel motus, vel sol, vel flammæ iuxta ar-  
dentes excalfaciunt, celeriùs maturant  
atque concoquunt. Quæ verò imbecil-  
lora sunt atque dilutiora, eorum im-  
becillitatem dissoluta caloris insiti por-  
tione augent omnia id genus, celeriùs-  
que perpeti cogunt, quæ alioqui calore  
sponte ac sensim resoluta, post passura  
essent.

Ita natura comparatum est, vt pro-  
prio & insito calore res quælibet in pro-  
pria seruetur natura, corrumpatur au-



IULIANI PALMARII

tem ab immoderatione externa, nempe caloris humidi aut frigoris abundantia. Caliditas igitur mediocris omnibus utilis, immoderata verò non minus quàm frigiditas noxia. Itaque ubi à circumstante foris calore magna ex parte dissipatus est vini calor infirmior, aciditatis vitium accedit: quod idem euenire etiam solet, quum penetrabile frigus imbecillem illorum calorem infringit. Eo enim prorsus euaporato atque extincto, ut vinum saporem & odorem amittere, sic vappæ nomen accipere solet, non acescere.

Porro quum aquosa & imbecilla vina, alia cruda & acidula sint, quæ hîc vulgò viridia vocari diximus, ac frigidis & humidis naturis inimica. Alia verò nec cruda nec acidula, sed exactè matura, tenuitate partium, coctionis facilitate, & distributionis celeritate tum sanis tum ægris commoda, oligophora Græcis appellata, illa & motum & vetustatem facilè perferant, præsertim si vel austeritas vel acerbitas quædam insitæ aciditati comes est: hæc verò non item. Illorum quippe calor in cruda materia

delitescit, è qua tantùm abest vt motu aut agitatione facilè dissipetur, vt potiùs attenuata atque cōcocta cui inhærescebat crudiore materia, multò quã dudum alacriores vires exerat atq; vegetiores. Horum contrà infirmus calor in tenui ac concocta materia consistens, minimo motu aut calore resolutus, diuanescit atque vaporat.

De his solùm postremis Galeni atque aliorum veterum qui nulla fortè ab ortu ipso acidula vina in æstuosis locis agnouerant audienda sunt testimonia. Latum certè discrimen inter ascitiam vinorum aciditatem quam propriè acorem nominant, & insitam, quæ vulgò viriditas dici solet, statuendum: illa enim præterquàm quòd vehementem ac manifestam acrimoniam vt in aceto, comitem habet, qua ventriculū membranas ac neruos omnes vellicat, læditq; nulla etiam arte sic domari aut emendari potest, vt verè acescens vinum aliquando in pristinam redeat bonitatem, tutóque bibi possit: Atque ab ipso ortu inest, præterquàm quòd non rarò, concocta scilicet frigidior



IULIANI PALMARIJ.

cui insidebat materia, emergentēq; calore in ea sepulto, ita sensim obliteratur, ut vinum hominum vsibus accommodatissimum euadat, eius saltem acrimonię semper expers est quę in aceto tantopere rodit ac vellicat. Quò fit ut etiamsi ob insiti caloris crudam materiam haud satis strenuè concoquentis imbecillitatem in totum tolli non possit, tutò tamen ut quotidianus docuit rerum vsus, acidulum ab ortu vinum viride appellatum vsurpetur.

In pomaceis, de quibus postea, acoris ratio aliter se habet. Alia enim ab ortu ipso ab ipsis, inquam, malis vnde exprimuntur, velut viridia vina ab vuis haud satis maturis, atque idcirco subacidis, alia postea talia euadunt. Atque horum rursus alia, aciditatem contrahunt vocatę vinorum viriditati similē, atque idcirco ab vsu quotidiano non valde alienam, alia verò verum acorem acrimonię participem, atq; idcirco ab vsu, nisi fortè in condimentis perinde atque acetum alienissimam, de quibus postea pluribus.

Vt autem vina oligophora sicut tenuissi-

ma ac saluberrima quæque pomacea  
proportione illis respondentia, omniū  
citissimè motu aut vectura aut solis fer-  
uore acescunt. Cruda enim & acidula,  
terra marique trāsportata ad duos trēs-  
ve annos integras suas seruant qualita-  
tes, atque idcirco maritimis nauigatio-  
nibus generosis quibusque præferun-  
tur. Et quò in crassiore & acerbior  
materia validiorem calorem sepultum  
habent, hoc illorum vis ægriùs vanes-  
cit. Quod pomaceis subacidis, id au-  
steris atque acerbis vinis, in quorū cru-  
da & crassiore materia haud facilè dif-  
sipabilis calor occulitur, atq; etiam ex  
acidorum genere plurimus contingit.  
Non igitur quæ primo statim occurſu  
cruda frigida & acidula videntur vina  
aut pomacea, motus, sol, vectura, flam-  
mæque iuxta ardentes exoluunt, sed ea  
duntaxat quæ imbecillum ac leuem ca-  
lorem in tenui materia fortita sunt.  
Reliqua enim sapore austera vel acer-  
ba vel acidula modò calorem in cruda  
ea & frigida materia vegetum ac vali-  
dum habeant motum quemuis perfe-  
runt, quò & æstatis feruoribus potiùs



IULIANI PALMARII  
matureſcant, potuſque euadant idonea  
quàm vel aceſcant vel corrumpantur.  
Sed ad rem redeo.

Dioſcorides auſterum vinum capi-  
tis dolores ciere & ebrietatem facere  
opinatus eſt, noſtratia tamen quò au-  
ſtera ſunt magis, hoc minus cerebro ob-  
ſunt. Et certè quò potus quiſque odore  
ac partium tenuitate magis præſtat &  
excellit, hoc cerebrum vaporibus ma-  
gis laceſſit, & deſtillationibus vberius  
alimentum ſuppeditat. Ab auſteris ta-  
men & adſtringentibus potulentis e-  
brietas ſi quādo inducitur, omniū peſ-  
ſima ac contumaciſſima eſt. Auſtera  
ergo & adſtringētia noſtratia vinā om-  
nia, qualia ferè Burgundiana, vt minùs  
odora ſunt minimūque exhalant, ſic  
omnium minimè caput tētare ac ebie-  
tatem accerſere ſolent, vt rectè etiam  
Galeno de auſteris ſuis vinis viſum  
eſt. Ideòq; arthriticis & aliis omnibus  
qui fluxionibus è capite obnoxij ſunt,  
commodiſſima cenſeri debent.

Media inter adſtringentia ac dulcia  
dicuntur, tum quæ nec dulcedine nec  
adſtrictione manifeſta valent, tum quæ

ex utraque constant qualitate.

Vinum consistentia aliud tenue, aliud crassum, aliud medium. Tenue *De vini consi-*  
 verò aliud imbecillū & aquosum, oli- *stentia.*  
 gophoron Græcis appellatum, de quo *Gal. in com. li.*  
 infra pluribus, aquæ fere simile, tenui- *3. de morb. vul.*  
 tate, colore, odoris carentia, non ma-  
 nifesta calfactione. Minimum ex hu-  
 ius substantia in sanguinem mutatur,  
 urinam tamen mouet præter cætera *Lib. 5. de sani-*  
 omnia, si Galeno creditur, omnibus na- *tuenda.*  
 turis ex usu. Aliud imbecillum aquo-  
 sum & acidulum hîc frequens, senibus  
 & aliis omnibus naturis frigidis, aut a-  
 lioqui imbecillo calore præditis noxiū,  
 calidis verò naturis interdum ex usu  
 æstate præsertim, ut suprà iam commo-  
 nefeci.

Aliud tenue optimum quoque, sed  
 calidum & vinosum, coctu quidem fa-  
 cile, & ad digestionem festinans, sed va-  
 poribus non minùs fere quàm album  
 cerebrum laceffens, & ebrietatem in-  
 ducens, ideóque iis noxium qui fluxio-  
 nibus & rheumatismis opportuni sunt.  
 Eiusmodi multa è Vasconia adferri so-  
 lent, quæ principibus sint in pretio, om-



IULIANI PALMARII  
nia ferè colore gilua aut fulua. Minus  
vinosa sunt ajna nobis vocata atque id-  
circo longè saluberrima.

Crassum aliud simpliciter tale, aliud  
valde crassum existit.

Crassa omnia vina cæteris ægriùs cõ-  
coqui & tardiùs distribui diximus, sed  
semel concocta valentiozem alimoniã  
corpori exhibere, longè valentissimam  
valde crassa, quæ omnium difficillimè  
concoqui ac tardissimè distribui certũ  
est. Hæc quia obstructions contuma-  
cissimas pariunt, non nisi agricolis, fos-  
foribus, aliisque laboriosam vitam du-  
centibus concedi debere supra testati  
sumus.

Ad multa commodius est, quod in-  
ter tenue & crassum medium existit,  
neque enim caput, vt tenue & vinosum  
grauat, neque vt crassum obstructio-  
nũ est opifex. Omnium tamen saluber-  
rimum oligophorum.

*De vini odore.*

Vinum aliud odorum, aliud inodo-  
rum. Odorum humoribus quidẽ pro-  
bis ac recreãdis viribus aptissimum est,  
sed caput maximè tentat grauátque,  
præsertim si substantia tenue sit, & co-  
lore

lore rufum aut subfuluum aut giluum  
aut fuluum atque alijs calidius. Quod  
enim eiusmodi est, ad succi quidem te-  
nuitatem & concoctionis facilitatem  
plurimum facit, sed vaporibus ac cali-  
ditate caput replens, ac nervos & men-  
tem vehementer feriens, κεφαλαλγίας  
ac ρευματισμούς, sæpè concitat.

Aliud inodorum aquæ instar, quod  
& aquosum dicitur; Odoris carentia  
ac vacuitas in vino imbecillitatis frigi-  
ditatisque maxima nota existit: fortis  
verò odor maximum roboris signum.

Aliud nec graueolens, nec tamen  
inodorum, sed ferientem atque insua-  
uem qualitatem, aut ex solo, aut ex do-  
lio, aut aliunde nactum nemini cōmo-  
dum, vt enim nulla res ( quod testatur  
Columella ) alienum odorem celerius  
ad se ducit quàm vinum, sic nec vlla  
cordi & principibus partibus, noxias  
qualitates citius impertitur.

Vinum aliud potens, quod vino- *De vini virib.*  
sum appellant, aquoso oppositum, &  
polyphorum, vt aquosum oligophorū  
dici potest, valenter calfacit, nervos fe-  
rit, caput replet, desipientias procreat,

E



IULIANI PALMARII  
calorem febrilem mirè auget, breuiter,  
nisi abundè diluitur, paucis commo-  
dat.

Aliud imbecillū, quod & aquosum,  
idque duorum generum, aliud enim a-  
cidulum sensibilem vim refrigerandi  
sortitum, biliosis naturis & calidis re-  
gionibus concedendum, si valet ventri-  
culus, de quo suprà meminimus. Aliud  
tenue quidem & aquosum, sed nullius  
aciditatis particeps omnibus naturis  
quamlibet infirmus videatur ventricu-  
lus, & ijs quos hemicrania, aut cepha-  
lalgia sepe exercet ex vsu, concoctionē  
iuuat, & vrinas ac sudores mouet, neq;  
capiti officit. Hoc cæteris omnibus in-  
nocentius, febricitantibus etiam con-  
ceditur, nullam earum quæ cæteris vi-  
nis insunt manifestam habet qualita-  
tem; Neque enim austeritatem, neque  
adstrictionem, neque dulcedinem, ne-  
que acrimoniam, neque odorem præ-  
se fert, quò fit vt huic omnium soli tum  
aquæ tum vini incommoda effugere  
datum sit. Nascuntur autem talia in  
vna quaque regione aliqua, vt opina-  
tur Galenus.

Oligophorum idcirco Græcis dicitur, quod præ imbecillitate parum aquæ ferat. Non modo capiti prorsus innoxium putatur, sed etiam eius dolores quos ventriculi cruditas pepere-rit Galeno tollere creditur. Ventriculi robore naturali aut prauo cibo, aut aquæ vitiosæ potu exoluto, ex reliquo corpore sanies quædā vitiosa ad ipsum confluit, quæ capitis dolorem faciat, ei similem quem inedia parit, quibus sanè offensis noxiisque vinum oligophorum hominem contemperando actutū liberare credunt, si exiguam adstringēdi vim sortitum sit, qua ventriculum firmare possit. Nam quæ illi noxia sunt celeriter ad inferiores partes defert, secūmque rapit, & expurgat. Desidiosus & literarum cupidus commodissimum.

Supereſt vt Gallicorum vinorum quibus Lutetiæ vtimur differentias, è regionum varietate depromptas, percuramus. Vina igitur peculiariter Fræ-  
*De Gallicorū  
vinorum differe-  
rentijs ex re-  
gionum pro-  
prietate.*  
 cica vocitari ſolita primūm occurrunt, quæ in Pariſiorum finibus, ac tota Fræ-  
 ciæ inſula, lociſque vicinis nata, litera-  
 rum cupidis, vrbium ciuibus, omnibus

E ij



IVLIANI PALMARII

denique otiosam ac tranquillam vitā  
degentibus omnium commodissima  
sunt: annis præsertim bene constitutis,  
propriamque temperiem seruantibus.  
Neque enim calore immodico, aut sic-  
citate nimia, vt quæ è Vasconia, aut Hi-  
spania, aliisque calidioribus plagis pe-  
tuntur, viscera ficcant, torrent & exu-  
runt: nec vt Aureliana caput vaporibus  
acriter feriunt, replent, grauântq;:  
nec vt cruda & acidula, quæ frigidis &  
humidis annis hîc nascuntur, vel è fri-  
gidioribus terræ tractibus aduehûtur,  
ferosis excrementis corpus onerât: nec  
vt crassa & nigra quæ ex agro Burde-  
galensi huc maritimis nauigationibus  
apportantur, obstructions pariunt, &  
melancholici succi copiam aggerunt,  
palato tamē, quum planè maturuerint,  
gratissima sunt, præcipuè gilua, aut fla-  
ua, vel rubella, & alba. Temperamento  
quidem calida sunt & sicca, vt & reli-  
qua, sed non vltra primi ordinis finem,  
aut secundi principium: quum Hispa-  
nica, aliæque eius generis, ad tertij vsq;  
finem progrediantur. Illa igitur & sa-  
nis & laborantibus, quibus vinum con-

ceditur, exoticis omnibus, quæ viscera exurunt, anteponenda fuerint. Illorū autem alia alba sunt, alia gilua seu fulua, vulgò clareta, aut rubella appellata, omnium saluberrima, si modò austeritatis fuerint expertia (cruda enim subacida & austeria viridia appellata, nisi tandem concocta acerbitate maturecant solis fessoribus & operarijs conueniunt) alia subrubra, aut rubra, paucissima nigra.

Alba & gilua, seu fulua, clara & perspicua, bene matura, quia tenui sunt substantia, facilè coquuntur, promptè distribuuntur, vrinas mouent, corpus mediocriter alunt, & animum exhilarant, omnibus idcirco expetita. Horū alia primo statim aut secundo mense depromi possunt, alia non ante septimestre aut octimestre, omnia ferè secundo anno incipiēte exolui atque hebecere incipiunt. Subrubra & rubra etsi perspicua, substantia tamen non perinde tenui sunt: idcòque valentiùs alunt, qua ratione vitam duriter exigentibus fuerint commodiora: etiamsi nec tam facilè concoqui, nec celeriter adcò di-



IULIANI PALMARII.

tribui, nec per vrinas ita secedere, atq;  
alba aut gilua & clareta vocata pos-  
sunt. Hæc enim vitia, multoque maio-  
ra domat ac superat exercitatio frequēs  
& labor improbus. Quæ ex ijs austeri-  
tatis & adstrictionis participia fuerint,  
non antè æstatis feruorem maturescūt:  
fitque non rarò, vt secundo anno con-  
cocta prorsus crudiore materia, præstā-  
tissima sint.

Nigra & crassa austera ferè, atque  
omnium pessima existunt: nam & ægrè  
concoqui, & tardissimè distribui & ob-  
structiones parere solent, & crassi succi  
prouentum facere. Quò fit, vt non nisi  
laboriosam vitam degentibus concedi  
debeant, quibus semel concocta pluri-  
mum alimenti suppeditant, atque ad  
labores ipsos melius firman, densantq;  
ventriculum.

Vina alba Francica præstantiora  
putātur, quæ instar aquæ limpida sunt,  
& tenui substantia prædita, nec dulcia,  
nec acidula. Paulò minus alimenti quā  
gilua aut fulua corpori præstant: sed  
facilius concoqui, & celerius in corpus  
digeri, ac per vrinas secedere possunt.

Sed hoc incōmodi circumferunt, quòd caput magis tentent: qua de causa arthriticis, & alijs omnibus, quibus caput imbecillum ac fluxionibus opportunum, infirmique articuli, magis inimica putanda sunt, quàm subrubra, quæ leui adstrictione os ventriculi cōfirmant.

Quæ primis mensibus dulcedine prædita occurrunt, si diutius asseruentur, sic tandem coquuntur ac maturescunt, vt deposita dulcedine, vinosa & valida atque omnium præstantissima euadant. Quæ viridia vulgò dici solent, qualia in frigidis hisce regionibus, frigida & humida anni constitutione multa reperias, seu rubra, seu alba fuerint, si calorem habeant vegetum in crudiore materia sepultum, longiori asseruatione sic concoqui & maturescere solent, vt tandem commodè ac rutò cuilibet in vsum venire possint: cuiusmodi ferè sunt, quæ non simpliciter acidula, sed etiam austera aut acerba deprehenduntur. Reliqua calore languidiore exoluto, incipiente æstate in vappam abeunt. Quò

E iij



IULIANI PALMARII

fit, vt imbecillima, & valdè aquosa  
quæque, sine manifesta astrictione aut  
austeritate subacida, prima æstate tu-  
tiùs depromantur: antequam, æstatis  
feruoribus, resolutio infirmiore illorū  
corrumpantur. Austera verò & acerba,  
quæ in crassiore materia validiorē calo-  
rē habent, in autumnū tutò recōdun-  
tur. Simpliciter acida non nisi seruis,  
& duriter ac laboriosè victitatibus, aut  
alijs quibus incendio conflagent vis-  
cera conueniant. In otiosis namque &  
in frigidis omnibus naturis ac senibus,  
non modò ægrè coquantur, sed etiam  
flatuum ac pituitæ copiam cumulant,  
tardè distribuuntur, & obstructions  
inuehant, ventriculo, intestinis, & vte-  
ro præcipuè noxia. Iecori tamen, reni-  
bus, & infirmiori capiti ferè profunt.  
Hæc quidem de vinis Francicis in ge-  
nere. Nam quæ in illis occurrunt, è sin-  
gulis villis petita discrimina, singulis  
annis, pro varia cœli temperie sic va-  
riant, vt literis certò comprehendi non  
possint. Præstantissimum tamen habe-  
ri solet, Coussimum Regibus dicatū.  
Hoc sequitur Seüranum, utrūque ru-

brum, aut subrubrum, potens & vinosum, ijs qui nimia venere, aut alia vacuatione immoderata animo linquntur ac deficiunt, commodissimum. Vanucum, Argentolianũ, & quod in monte Martyrum nascitur, reliquaque omnia in sabulosa Lutetiæ vicinia nata, salubriora. Nam cum tenui substantia sint ferè omnia, citra aciditatem aut austeritatẽ manifestam, annis præsertim calidioribus, aut bene constitutis, propriamque temperiem seruantibus, faciliè coquuntur, celeriter distribuuntur & vrinas mouent, neque tamen caput valde tentant, quia vinosa non sunt, neque insigniter calfaciunt.

Superioris Normaniæ vina Francis appellatis colore, consistentia, & viribus finitima, interdum etiam præstantiora, quàm superioribus Normanis celi constitutio calidior est, quàm Fræcis. Annis bene constitutis propriamque temperiem seruantibus, tenuia ferè sunt & colore subflaua: quò fit vt & faciliè concoqui, & celeriter digeri, & vrinas ciere possint, non tamen cerebro valde officere, quia vinosa non sunt, sed oli-



gophoris proxima. Frigida verò & humida anni constitutione, horum vt & Francicorum plurima imbecilla & aquea, atque idcirco oligophora, alia acidula esse solent, aut etiam austera & acerba, non nisi quum planè maturuerint vsurpanda, ne obstructions & cruditates pariant.

Vina Burgundiana quæ huc aduehantur in vniuersum rubra ferè omnia: plurima etiam primis mēsis adstringentia & subaustera. Quò fit, vt adstrictione manifesta ventriculum mollem & laxum densent, constringant, & corroborēt, neque vaporatione multa cerebrum feriant. Ideòque arthriticis, & alijs omnibus, qui fluxionibus e capite in subiectas partes opportuni sunt, omnium commodissima fuerint. Quoniã tamen si illorum maturitatem anteueritas, aliquantum agrius concoqui, & tardiùs distribui solēt, quàm fulua Fræcica, neq; lienis aut mesenterij obstructione laborantibus, neque otiosam & sedentariam vitam ducentibus, neque infirmiori & languidiore calore prædicto ventriculo conueniunt, primo saltē

anno incipiente, quandiu scilicet austeritatis & adstrictionis sensum exhibent, sed laboribus assuetis & ventriculi robore donatis. Ast ubi, deposita austeritate, satis matura fuerint, vix Francicis cedant. Quò fit, vt in finem anni primi, aut in secundi principium commodissimè recondantur atque assèruentur, & maritimis nauigationibus in exterarum regiones transuecta meliora euadant. Calidis tamen & siccis annis, primis etiam mēsis eorum plurima cōmodè bibuntur. Singulis ergo annis cœli status in singulis regionibus obseruandus, degustandaque vina, antequàm de illis quicquam certi pronūties: quū aliàs Francica, aliàs Burgundiana, aliàs Aureliana, aliàs Andina ceteris pręstet. In eorum tamen censu primas ferè singulis annis tenent Ajnum & Isancinū. Ajnum subrubrum, giluum aut fuluū est, tenue & palato gratissimum, nec tamen cerebro valde noxium, atque idcirco Principibus expetitur, ac pene oligophorum, Isancinū mediocris est consistentiæ, & colore rubrum, & quū maturitatem assequutum est, potens ac vinosum.



IULIANI PALMARII

Vinum Aurelianum inter Gallica primas tenet. Rubrum ferè est, substantia inter crassum & tenue mediũ, odorũ ac vinosum, stomacho & intestinis vtile. Potentius calfacit, vberius alimentum corpori præstat quàm Francicum, paucis exceptis, vt Coussimum & Seüranum, quæ illi vix cedant: Sed omnium maximè caput tentat & afficit. Ideoque continuato vsu ijs quibus caput imbecillum & rheumatismis opportunum est, arthriticis & pulmonarijs imprimis noxiũ: quemadmodum febricitantibus, & alijs qui calida & sicca viscerum constitutione sunt, aut cutaneis affectibus, veluti impetigine, psora, lepra, lichenibus, pruritu, alijsq; huiusmodi morbis tenentur. Cõuenit autem naturis ac morbis frigidis à frigida causa profectis, & syncope ab exhausto aut nimia venere exanimatis, aliã-ve de causa frigida languentibus.

Et hæc quidem de vino Aureliano in vniuersum. Nam vt in alijs regionibus, sic in hac ingenium soli magnum ingenerat in vinis discriminẽ. Alia enim fulua, aut gilua & perspicua sunt om-

nium optima, cuiusmodi habentur quæ  
 in pago <sup>1</sup> Saintæo, aut <sup>2</sup> Hilarij facello,  
 aut <sup>3</sup> Sammemano, aut <sup>4</sup> Checio leguntur. Quæ in pago <sup>5</sup> Hirci nascuntur,  
 generosa quidem sunt, sed paulò cras-  
 siore substantia, ac rubicundiora, quò  
 fit ut rarò ante pascha depromantur.

<sup>1</sup> Sanctay.<sup>2</sup> Chapelle S.

Hilaire.

<sup>3</sup> S. Memain

le long de Loi-

ret.

<sup>4</sup> Checy.<sup>5</sup> S. de Boug.<sup>6</sup> Liuet.<sup>7</sup> S. Gy.<sup>8</sup> de Nigray.

Imbecilliora quidem sunt <sup>6</sup> Liue-  
 tiana, <sup>7</sup> Sangiana, & <sup>8</sup> Nigretia, ijs ta-  
 men qui otio perfruuntur, & literarum  
 studiosis salubriora, quàm quæ magis  
 vinosa sunt.

Laudantur passim quæ ad nos ad-  
 uehuntur <sup>9</sup> Messana, etiam si ab opti-  
 mis non parùm absint. Crassa enim sunt,  
 & minoris constant: sed quia motu &  
 vectura attenuantur ac maturescunt,  
 mercatoribus præferuntur.

<sup>9</sup> Messas.

Quæ prope cœnobium Vicinorum  
 nascuntur Messanis affinia sunt. Alba  
 Aureliana Francicis albis cedunt, quò  
 fit, ut rarò in exteris regiones vehantur.

<sup>L'Abbaye de  
Voisins.</sup>

Lourina dulcedinis haud expertia,  
 inter ea principatum tenent, quemad-  
 modum & Rebechia.

<sup>Loury.</sup><sup>Rebechie.</sup>

Vinum Andinum album ferè est, &  
 magna ex parte dulce temperata, mul-

<sup>Vin d'Aniou.</sup>



IULIANI PALMARII

tóque magis calida & sicca anni cōsti-  
tutione, simulque potens & vinosum:  
adeò vt inter vina alba Gallica primas  
teneat. Quandiu dulce crassum & cru-  
dum est, ventriculū & præcordia inflat,  
venas obstruit, viscera magna facit, &  
sitim excitat, in biliosis præsertim natu-  
ris, aluum etiam interdū conturbat. At  
feruore satis defæcatum, satisque ma-  
tuum atque cōcoctum, media scilicet  
ætate, quā anno secundo attingere cre-  
ditur, vt limpidissimū euadit ac gratissi-  
mum, sic depositis vitijis enumeratis, vi-  
res acquirit dulci & crasso planè cōtra-  
rias: nam & facilè coquitur, & citò per-  
meat, & urinā satis ciet, & sputū educit.

Pluuia & frigida cōstitutione, cruda  
& acidula ferè sunt omnia: qualia fue-  
re anno 1573. 1574. 1575. 1576. & hoc  
anno 1577.

Quæ calido & sicco anni statu nas-  
cuntur, ad sextum septimūve annum  
integras suas seruant qualitates, quæ  
frigido & humido non item.

Vascones varia ad nos vina trans-  
mittūt. Ex iis quæ crassa sunt seu rubra,  
seu nigra, abundè quidē alunt: sed quo-

niam obstructions pariunt, & humoris melancholici prouentum faciunt, maximè verò si dulcia quoque fuerint, omnibus fugièda, præterquàm ijs qui vitam duriter exigunt.

Quæ tenui substantia constant seu alba, seu fulua, aut gilua, quia gratissima sunt, & facilè concoqui, & celeriter distribui solent, Principum mensis hîc expetuntur. Quæ inter vtraque media sunt, medio modo se habēt ad omnia.

E Gallicis vinis quibus Lutetia vtimur nulla magis cerebro noxia, quàm Aureliana. Quò fit, vt arthriticis & aliis fluxionibus opportunis valde inimica sint. Hæc sequuntur alba limpida minimè dulcia sed vinosa in vicinia Lutetiæ nata: deinde Andina & quæ Vasconia profert. Omnium minimè cerebro obfunt debilia & aquosa, deinde Burgundiana, & Francica rubella arthriticis & alijs in rheumatismos propensis minùs noxia.

Quæ è Vasconia calida & sicca anni cōstitutione petūtur, siccitate quidē & feruore nostratiū viscera magis siccāt & exurunt, quàm Aureliana, minùs



IULIANI PALMARII

tamen cerebrū tentant, quantū vsu cō-  
peri. At frigida & humida anni consti-  
tutione, nobis saluberrima sunt, vinis,  
quæ Francia calido & sicco anni statu  
profert non dissimilia, quod iam suprà  
notaucram.

Hispanica aliâq; feruidissima vina ab  
exteris regionibus æstuosiss petita, fre-  
quēti vsu nobis perniciosissima depre-  
hēdūtur. Sæpè tamē in frigidis morbis,  
quos frigida causa citra calidā iecoris  
aut alterius visceris intemperie protu-  
lit, atq; etiānum fouet, in vicē medica-  
menti vsurpātur. Præsertim verò vinū  
Maluaticum hīc appellatū, quod cru-  
ditatem propriē appellatā cōcoquere,  
flatus strenuē discutere, & verē colicos  
dolores ocysimē compescere notauī.

Exotica autē vina ab æstuosissimis ac  
torridis plagis petita, nobis esse infensa  
ac valde noxia, facilè sibi persuadebit,  
qui occultas quasdā cū rebus & homi-  
nibus eiusdē plagæ sympathias, vt cum  
alienis antipathias inesse nouerit: quas  
nisi obseruemus, in magna sæpè igno-  
ratione versari, atq; in artis operib<sup>9</sup> cæ-  
cutire necesse est. Atq; hæc de vinis satis.

FINIS.

IVLIANI PALMARII  
DE POMACEO.

*Liber posterior.*



VI Lutetiam, ac totam viciniam, atque etiam superiorem Normaniam incolunt, potionem è malis & pyris seorsum aut simul cõtufis, elicitam, Latinè quidem Pomaceum, sua verò lingua, ducta à Sicera appellatione, Sidre, vocitare consueverunt. Constantini verò, & Bellocassij, & Cadomei, reliquique omnes Neustriæ citerioris incolæ, eam quidē quæ è pomis propriè appellatis exprimitur, Pomaceum, vernaculo Sidrè : quæ verò è pyris Latinè Pyraceum, Gallicè Poiré, nominât. Pomaceum ergo propriè appellatum, potionis genus est, Neustrijs ac Cantabris vñitatum & familiare, è malis, quæ Gallis peculiari-ter poma appellantur, versatili mola tunsis, vel sponte extillās, vel torculari

*Pomaceum.  
Pyraceum,*

*Pomaceum quo-  
modo fieri so-  
leat.*

F



IVLIANI PALMARII

*Pomaceum aliud merum & primarium, aliud dilutum, quod & secundarium.*

expressum, & ligneis dolijs perinde ac vinum asseruatum. Contunduntur autem mala interdum vnica, sæpius duabus ligneis molis, quas alligati boues aut equi in orbem circumagunt intra alueum ipsis malis semiplenum. Contrititis illic malis reliqua dein, vt in vino absoluuntur: præterquam quòd hîc secundarius potus, & quædam quasi lora, non autem in vinis nostratibus fieri solet, de quo postea. In dolijs quum ab innato calore efferbuit malorû succus, superuacaneis quæ prius confusa incrant secretis, atque crudis tandem concoctis, potio redditur cùm saluberrimum assuetis quàm gratissima. Efferuescit autem aut patète foramine, quo infusum est, aut eo arctè obstructo, ne quid expiret: quumque id obstruitur, è quoque dolio aliquid demendum antequam ferueat, ne ebulliens dolia ipsa confringat. Quum verò patulum dolium relinquitur, etsi non prorsus impletur, efferuescendo tamē atque ebulliendo spumosa excrementa patente foramine reijcit, seque expurgat: multoque magis quum prorsus impletur,

nec quicquam demitur. Quò fit, ut mea quidem sententia, destillationibus obnoxijis salubrius & capite imbecillis accommodatius sit. Quod enim obstructo dolio feruet ac concoquitur vaporibus coërcitis validius quidem, sed capiti magis noxium deprehenditur. Expresso in torculari contusorum maiorum succo ad meracum pomaceum magna totum in alucum dempto stramine reijcitur, & mola denuo contusum, atque multa respersum aqua, in cuppam reponitur: vbi horas 24. maceatur & efferuescat: ex eo dein secundarium pomaceum elicitur. E magma te, quod quatuor fudit pomacei meracioris dolia, vnum loræ istiusmodi dolum extrahunt.

Vt autem generosum sit primum pomaceum, non nisi ex dulcibus aut subamaris maturis extrahendum. Nam ex immaturis, licet dulcibus, aquosum *Pomaceum generosum.* & subacidum exprimitur: haud secus quàm ex vuis nondum maturitatem assequutis crudum, aquosum & viride *Pomaceum ignobile.* vocatum vinum, multòq; magis si etià acidula fuerint.



*Malorum ma-  
turity et  
collectio.*

IVLIANI PALMARII

Mala verò in arboribus & in horreis maturescunt. In his enim, nisi satis inatura fuerint dum flavescant & suavem odorem effundant asseruari recòdique debent. Quanquam autem, si calida & sicca est cœli constitutio, mala ab arbore ad maturitatem vsque depẽdere præstat: in horreo tamen aliquandiu post asseruãda sunt, vt nuper ab arbore acceptus alimentarius humor etiamnum crudus ab insito ipsis calore sensim digeri & concoqui possit. Tum demum ergo opportunè leguntur, vel exactè matura in horreis reponuntur, quum soluto sponte pediculo decidũt, suauiter olent, & flauum, aut rubrũ, aut splendidum, aut subnigrum, vt fert peculiaris speciei cuiusque natura, colorem ducunt. Quod quum omnibus malorum generibus eodem tẽpore minimè contingat, non omnia simul legenda esse constat: sed alia citiùs, alia serius, vt sua est cuiusque maturitas. Legenda autem omnia sole illucescente, siccoq; aëris statu, ne si pluuia, aut rore madida recondantur, breui in horreis corrumpantur atque putrescant.

Iam verò pomis in horreo bene maturis atq; iucundissimum odorem spirantibus exprimendum pomaceū: quæ <sup>Opportunitas concinnandi pomacei.</sup> si diutius negligitur opportunitas, eorum pars putredinem ac corruptionem sensim contrahit: vnde aquosum & imbecillum, atque etiam in acorem valde propensum euadit pomaceum.

Generosum quidem è permistis citra delectum diuersi generis dulcibus malis, sed multo generosius è nobilioribus quibusdam generibus magna cura selectis, ac seorsum contusis, præstantissimum denique & omnibus expetitur, ex certa quadam diuersorum generum proportionem nonnullis explorata fieri solet. <sup>Nobilis pomacea.</sup>

Ignobilius putatur è subacidis & dulcibus permistis elicatum, quod tamen, modo pauca sint subacida, æstate præstantioribus meritò anteponent calidæ naturæ. Nam & sitim melius compescit, & minus calfacit, & pellucidius esse solet. Certis experimentis deprehensum est mala dulcia, quæ in tenui materia calorem habent imbecillum ac facile dissipabilem, pomaceum acori



IVLIANI PALMARII

obnoxium proferre, nisi subacida quædam permisceas. In alijs quæ in crassiore succo, calore vegeto, ægrèque dissipabili prædita sunt, subacida dulcibus permiscere noxium nedum inutile fuerit: nisi fortè in quibusdam speciebus, quæ crassum succum fundunt, qui vix vnquam satis per se inclarescit. Nō nisi è malis perfectè maturis, & bene olentibus pomaceum elici debere diximus: nunc addo illorum corruptionem ac putredinem prudenti œconomo auertendam esse, si diu integris viribus asseruandum est. Atque idcirco primo potiùs quàm vltimo maturitatis gradu, quo iam putrescere incipiunt, pomariæ molæ ac prælo subiicienda esse, præferrim verò dulcia. Præterea nemini obscurū est, multò pellucidius ac limpidius esse, quod è maturis quidem, nōdum tamen ad putredinem paratis cōficitur. Plurimam enim fæcem habet ac innatantes flocculos permultos, è dulcibus iam præ maturitate tabescentibus expressum.

At verò si quādo mala ante maturitatē in horreo glacie indurentur, ac cō-

crescant, quoniam vt pristinū odorem  
& saporē, sic suarum virium magnam  
partem amittunt, crudūque & imbe-  
cillum pomaceum effundunt, quod fa-  
cillimè acefcat; illa quum vehemētiū  
vrit gelu aceruatim congesta sufficiēti  
stramentorum recens concussorum, ne  
situm redoleant, strue ac congerie aut  
plumeis culcitris muniantur: sunt qui  
telis in aqua madefactis & compressis  
illa contegunt vt frigore indurata adi-  
tum aëri intercludant. Sed & horreum  
quò calidius sit, & gelationi minus ob-  
noxium, straminibus, non tegulis aut  
lateribus operiatur: & fenestræ atque  
ostiorum rimæ, ne frigus intrò pene-  
tret, arctissimè occludantur, ac stramē-  
tis constipentur. Sic incorrupta, donec  
maturuerint, modo abijciantur ea quæ  
putredinem senserint, asservabuntur.

Prudens œconomus satis supérque  
nouit, longa edoctus experientia, quo-  
nam tempore mala quæque apud se na-  
ta, & legenda, & prælo subijcienda sint:  
non enim omnibus eorum generibus  
idem tempus præscribi potest, singulis  
potius speciebus peculiare designandū:

F iij

*Mala gelatio-  
ne indurata  
pomaceū fun-  
dunt acori ob-  
noxium &  
imbecillum.*



IULIANI PALMARII

*Mala immatura ad pomaceum inepta.*

quod etiam pro anni totius constitutione, & præsentis cœli statu variat: ex quibus celerius aut tardius, & legendorum malorum & conficiendi pomacei captanda est occasio. Satis igitur sit monuisse, antequam probè maturuerint ad optimum pomaceum non esse idonea: & partim in arbore, partim in horreo maturitatem assequi: neque statim & rectà ab arbore ad torcular, etiam si satis matura videantur, sed ad horreum potius deferenda, illicque aliquot saltem dies feruanda.

Dulcia multò minus succulenta sunt, quàm subacida. Sed & ex iis, quò friabilius est vnumquodque, ac minus succosum, hoc minus pomacei profundit, quod ut crassius existit, sic ad sui purgationem concoctionemque longiori tempore opus habet, vberius alimentum corpori præstat, & generosius esse, ac diutius asseruari vetustatemque meliùs ferre solet.

Contrà verò è succulentis & humidioribus multò plus pomacei eliciunt, quod ut paulò imbecillius & tenue magis existit, atque alimenti minus corpori

suppeditat: sic celerius & concoquitur, & inclarescit, & depromitur, & in totū corpus distribuitur, otiosis, sedentariā vitam agentibus, atque omnibus calida & sicca temperie præditis ex usu.

Subacida omnia succum plurimū fundunt tenue & aquosum, quod ut citius defæcatur, & inclarescit: sic ægrius in ventriculo concoquitur, minūsq̃ue nutrit.

Primarium & meracum citra aquæ *Primarium & meracū pomaceum serius fæces deponit.* adiectionem cōparatum, serius quā dilutum, & concoqui & fæces deponere solet: sed ut saporem & odorem, sic reliquas vires omnes diutius integras *Dilutum quādiu integrum persistat.* retinet ac cōseruat. Aqua enim vel modica pomaceo permixta, exactis quinque, sex-ve mensibus, aut certè anno primo desinente acorem inducit, multoq̃ue citius, si largius addita fuerit ut in secundario. Ideoq̃ue ei tantum est miscenda, quod sex, septem, octo-ve primis anni mensibus ad vsum fuerit depromendum. Satius enim fuerit, reliqua anni parte, meracum pomaceum perinde ac vinum in mensa diluere, quum vel ad tuendam valetudinem, vel



IVLIANI PALMARII  
ad cuiuspiam morbi curationem pro-  
futurum videbitur.

*Inuentio po-  
macei.*

Multis ab hinc sæculis inuentum  
esse pomaceum verisimile est, quum ex  
omni hominum & temporum memo-  
ria Cātabris & Cōstantinis familiaris  
atque vsitata potio sit: sed quis eius v-  
sum primū inuenerit ac docuerit, nō  
ita est in confessō. Hac enim de re Neu-  
strij & Cantabri inter se pugnant atq;  
contendunt, vtraque se natione posses-  
sionis vetustate defendente, adeoque  
eius inuentionem sibi, veluti suo iure,  
arrogante. Tota tamen hæc res vetu-  
state obruta in tenebris iacet. At verò  
vt Nocum quum expressum ab vuis li-  
quorem gratum percepisset, vino ini-  
tium dedisse legimus: sic quendam suc-  
ci è contritis malis elicitū iucunditate  
ad concinnandum pomaceum in Neu-  
stria & Cantabria, vbi præ solis imbe-  
cillitate vix vix fatis maturescunt alle-  
ctum fuisse credibile est. Est enim, vt  
audio, quibusdam Cantabrię locis vul-  
garis eius conficiēdi ratio, adhuc agre-  
stis admodum & peruetusta. Sūt enim  
qui mala maleolo confracta in dolia

cum magna aquæ copia coniiciūt, quæ quum feruēdo & ebulliendo vim confactorum malorum acceperit, ac sese expurgauerit, pomacei nomine insigniatur. Alij in mortario illa contundunt, & cum aqua reponunt. Quidam succum extrahunt, & adiecta aqua in dolia recondunt, vt concoquatur, & fæces deponat. Alij tamen, vt nostrates cōficiunt, & maritimis nauigationibus quum eius penuria laboramus, huc ad nos transmittunt.

Constantinis ergo ex omni temporum memoria in vſu fuit pomaceum, reliquis Neustrijs vltioribus non itē: quū vetus monasteriū nullū, nulla arx antiqua apud eos reperiatur, in qua nō manifesta restent fornacum & vasorū in quibus zythum conficiebant, vestigia. Necdum quinquaginta fluxerunt anni, ex quo Rothomagensibus & vltioris Normaniæ incolis zythum in vicem pomacei communis fuit potio. Sed par sanē fuit, vt tā iucundo, tamq; saluari succo cederet cereuisia, venietque aliquando tempus in quo cū medicis illius præstantia vis & efficacia, in



IULIANI PALMARII

morborum multorum curatione, & tuenda eorum, qui calido & sicco sunt corporis habitu, valetudine innotuerit, per totam Galliam fiet maximi, & vinis quamlibet generosis præferetur. Alioqui vitio dabitur medicis, si cum tot remedia tam curiosè inuestigent, & tantis cum sumptibus ex ipsis terræ visceribus eruant, hoc tam gratum & præstabile, tam multis morbis accommodatum, & paratu facilè negligāt atque contemnāt: nec regiones, quæ tam excellenti potione carebunt, quæ in ipsis viarum & septorum marginibus, paruis impensis, minimaque cura prouenit, negligentia culpa vacabunt. Vino quidem tum in multorum morborum profligatione, tum in sanitatis conseruatione, raræ sunt & eximiae dotes in naturis frigidis. Sed pomaceo rariores sanè & præstantiores in calidis, multoque pauciora & minora incommoda: quod postea tam luculenter sum patefacturus, ut nemo id (modò sit æquis rerum æstimator & iudex) in dubium reuocare possit.

Satis cōcoctum & à facibus exactè

expurgatum pomaceum, ad sanguinis *Pomacci temperamentum.*  
humani temperamētum accedit quàm proximè. Calorem enim habet medio-  
crem, qui humore multo sic retūditur,  
vt nec immodicè cal faciat aut desic-  
cet, nec optimam sanorum (modò fru-  
galiter bibant) constitutionem labefa-  
ctet. Ideoque nec similiter ac vinum,  
nisi fortè æstate in calidis ac siccis na-  
turis, aquæ perfusione temperari desi-  
derat. Sed quum operibus & effectū tē-  
periem calidam & humidam satis pro-  
dat, quid aliunde petitis rationibus o-  
pus est? Quòd enim tandiu efferuescat,  
quòdque vaporem multum effundat,  
qui, si liber prohibeatur exitus, per cō-  
missuras doliorum exiliat, vel dolia ipsa  
effringat, id acceptum calori ferendum  
est. Eiusdem actione excrementa prius  
in malorum succo commista confusa *Fervor pomacei.*  
que fecernuntur: altero quidem leuio-  
re, quod spumam vocant, per superius  
vasis foramen expurgatō: altero gra-  
uiore magisque terreno, quod facem  
appellant, in fundum demisso. Quod  
dum fit, reliqua purior synceriorque  
portio, sic eiusdem caloris ope attenua-



tur ac concoquitur, ut vñsibus hominũ  
apta accommodatãque reddatur. Et  
hæc quidem sensibus conspicua sunt:  
quibus si quis fidem detrahat, poma-  
ceum calidum esse temperamento, hæ  
præterea rationes confirmant. Utentẽ  
calfacit, & inebriat, Ardentis aquæ,  
quam cœnostagma vocant, maiorem si  
modò præstantissimum sit, quam pluri-  
ma vina nostratia quãtitatem destil-  
latione profert. Quinetiam suavis &  
aromaticus, qui è flagrantibus malis e-  
manat odor, hoc luculenter ostendit.

*Vina & po-  
macea frigida.* Minimè tamẽ in omni pomaceo idem  
spectatur caloris gradus. Primarium  
enim secũdario, & quod ex amaris, aut  
amaro-dulcibus elicited est, eo quod  
ex acidulis conficitur longè calidius  
existit. Subacidum enim pomaceum  
omne crudum habetur, aut etiam frigi-  
dum, perinde ac vina viridia appellata,  
frigida dicere licet, si cum calidioribus  
& vinosis conferantur.

At verò non is deprehenditur in  
pomaceo, qui in vino, caloris excessus.  
Pomaceum enim quantumvis genero-  
sum sit & validum, primi calidorum or-

dinis finem, aut secundi principium nō  
 superat. Vinum verò, Gallicum quidē  
 vsque ad secūdi finem aut tertij initiū:  
 Hispanicum verò & generosum quod-  
 que è feruidiore aliquapiam regione  
 petatum, ad tertij vsque finē, aut quarti  
 principium progreditur. Humidum *Pomaceū hu-*  
 porrò esse pomaceum, lōga me docuit *midum esse.*  
 experientia. Quibus enim extenuatis  
 & diuturno meracioris vini, falsorum  
 & aromatibus cōditorum vsu, aut alio-  
 qui sicca victus ratione tabefactis me-  
 dicinam feci, feci autem plurimis, po-  
 macei humiditas præsentiſſimo reme-  
 dio fuit, prægressis conuenientibus ca-  
 tharticis. Illud etiam humiditatē eius  
 arguit, quòd sitim omnem explet se-  
 datque quàm citissimè. Humor autem  
 ille comitem calorem ita temperat, vt  
 nulli, quocunque sit corporis habitu,  
 noxam inferat, qui eo temperanter vta-  
 tur. Sed de his satis: iam ad alias eius  
 facultates accedamus.

Tres omnino in cōmuni potione re- *Pomaceum po-*  
 quirī facultates, omnibus in confesso *tionem commo-*  
 est: ex quibus, si vel vnica desit, ea mini- *disimam esse.*  
 mē primas teneat: nam & facilè coqua-



tur, & in penitissimas corporis partes permeet ac distribuatur, & partium solidarum ficcitatem humectando atque madefaciendo anteuertat operæpretiū est. Quæ cū in solo pomaceo concurrant, iure illud alijs omnibus potionū generibus præferatur. Neq; enim aqua quæ singulis animantibus communis potus data est, his tribus pollet viribus. Nam etsi madefaciendi vim habet, & ne calor insitus humidum primigeniū præproperè depascatur & absumat, inhibere potest: quia tamen ægrè coquitur & ob crassitiem tardè penetrat, nisi qui eam haurit calorem habeat vegetū ac validum, diu in ventriculo & hypochondrijs commoratur, easque partes obstruit ac distendit. Nec etiam vinum generosum: quamuis enim facilè coctionem assequatur, & ob substantiæ tenuitatem promptè permeet, solidas tamen partes non ita humectat: sed eas, maximèque hepar, nisi aqua multa diluatur, insigniter tandem desiccet ac cal facit: vnde febres, inflammationes, impetigines, pruritum, scabiem, hydropem, dysenteriam, aliâque eiusmodi vitia,

*Aqua ægrè  
coquitur &  
tardè permeat.*

*Vinū meracū  
iecur non raro  
desiccet & ta-  
befacit.*

vitia, in calidis præsertim & siccis naturis contrahi videas.

Zythum quidem crassiore materia corporis molem auget, sed crassi ac melancholici humoris copiam cumulat, unde obstructions contumaces ingenerat, ac diuturnorum morborum est opifex: adeoque tranquillam atq; otiosam vitam degentibus admodum insalubre. At verò (quod & ratum & constans esse debet) in puro, tenui, & satis maturo pomaceo (quantum longo mendendi usu didici) tres hæ facultates insunt. Falsum est & à veritate prorsus abhorrens, quod à plerisque asseueranter pronūtiari video: vinum, quò calidius, & vinosum magis, eò facilius ac citius coctione subigi. Innatus enim ventriculi calor temperatus cū sit, temperata multò facilius & promptius cōcoquit: à quibus ut fouetur conseruatūque: sic ab intemperatis seu calidis, seu frigidis offenditur, grauiterque tandē afficitur. Nihil enim seruat, nisi per similia, nec immutatur tolliturq; quidquam, nisi per contraria. At verò sincerum & eximium pomaceum absolu-

*Zythū melan-  
cholicī succi  
prouentū facit.*

*Temperata fa-  
cilius quàm  
calidiora &  
acria concoqui.*



I V L I A N I   P A L M A R I I

tam maturitatem obtinens, quàm proximè ad sanguinis humani temperiem, multoque sanè propiùs quàm vinū accedit.

Præterea multò minus habet materie tenuæ & pellucidum pomaceum, quàm rubra aut nigra vina plurima: quò fit, ut ijs conficiatur faciliùs, permeetque promptiùs. Nam quò crassior potus quisque, eò natura grauius in eo conficiendo laborat. Plurimos mihi videre contigit imbecilles ventriculo, qui minus in pomacei quàm Aureliani vini quamlibet generosi coctione laboris molestiæque sentiebant. Ut enim vinū ventriculi imbecillitatem & cruditatē, à frigido humore contractam delet & emendat, sic eam quam inuexit iecoris feruor, auget & exasperat. Huic igitur tollendæ pomaccum quàm vinum cōmodius. Quod verò substantiæ tenuitate celeriter quoquouersum permeet, ac distribuatur, hinc sciri potest, quòd ubi haustum est breui vrina profunditur. Nam (ut est apud Hippocratē) quæ citò excernuntur, facilè quoque in alimentum cedunt. Illa verò haud quæant

*Multi pomaceum faciliùs concoquunt quàm vinum.*

*Cui ventriculi imbecillitati medeatur pomaccum.*

in partium substantiam facilè ac citò *Pomaceū tenuis*  
 conuerti, nisi promptè distribuatur. *Et limpidum*  
 Nutritionem enim alimenti distribu- *celeriter Et*  
 tio præcedat oportet. Adde quod nec *coquitur Et*  
 ventriculum, nec hypochondria one- *permeat.*  
 ret, nec primas venas offerciat, quod in  
 eis, qui optimis pomaceis assidue vtun-  
 tur, videre licet: in quibus sanguis ferè  
 dominatur & exuperat: quod testantur  
 rubicundus floridusque faciei color,  
 hæmorrhagia è naribus frequens, atq;  
 hypochondria æquabiliter mollia ta-  
 ctuique cedentia.

Iam aliàs facultates expendamus, *Pomaceū plu-*  
 quæ vulgari quidem potui minimè ne- *rimum alit.*  
 cessariæ, sed si concurrant, tamen vti-  
 lissimæ sunt. Alimentaria primùm oc-  
 currit huic cum vino communis: cuius  
 fidem facient fossiores, aliique rustici  
 omnes operarij, qui labores assiduos &  
 exercitationes pomacei, quàm carnis  
 vsu faciliùs ferunt. Et potatores illi e-  
 gregij, quibus sola panis crustula con-  
 tentis, vix sex aut septem vini trientes,  
 quorū singuli libras quatuor pendcāt,  
 satis sint. Huius enim solius ferè vsu a-  
 dipe multa distenduntur turgéntque.

G ij



IULIANI PALMARII

Pomacea ex acidulis malis, perinde ac viridia vocata vina, quibus infame ginguetorum nomen inditum est, quia cruda & aquosa minimum, contra verò dulcia, & alia quæque generosa è dulcibus aut amaris elicita vberimum præbent alimētum. Et quò malū quodque minus succulentum est, eò valentiores vires habet, ac magis nutrit pomaceum. Horum si ex colore, sapore, & substantia coniectura facienda est, quod flauo aut croceo aut subrubro colore abunde saturatū est, sapore dulce ac substantia crassum, copiosè: quod iā saporem assequutum est pomaceis minimè dulcibus familiarem, clarum & perspicuum aliquanto minus. Subacidum autem & aqueum, etsi tenue & transparens minimè omnium alit. Vt ergo vinum album, aut subfuluum tenue & excellens nullius dulcedinis particeps, etiam si palato magis arrideat atque salubrius censeatur, minus tamen quàm dulce, & minus quàm rubrum alimenti corpori præstat: Sic generosum pomaceum, quod gustatū iucūditate saporis oblectat, omnis expers dulcedinis colo-

rem aquæ, in qua momentū glycyrrhi-  
sæ sit incoctū referēs, licet crassiori, co-  
lorationi, dulciorique multo sit præstā-  
tius, & ad tuēdam valetudinem aptius,  
minus tamen nutrimenti suggerit. Sed  
de his plus satis: nūc ad alias eius facul-  
tates properemus.

Pomaceum, perinde ac vinum be-  
nigno ac nobis familiari calore, natiuū  
nostrum calorem auget & recreat, ho-  
minēque ad actiones obeundas ex-  
peditiorem reddit, & alacriorem. Idem  
temperato vapore naturæ amicissimo,  
qui quoquouersum quàm celerrimè  
sefe insinuat, cor exhilarat, spiritūsque  
lætitia diffundit, & atros vapores qui  
ab humore melancholico efflari cōsue-  
uerunt, dissipat, coërcet, temperat ac  
reprimat. Quas tam insignes facultates  
quum in odoratis malis medici veteres  
agnoscerent, ex eorum succo syrupum  
cui saporis nomen indiderunt, ad me-  
lancholicos affectus præscripserunt. Iā  
verò si ex odoratorum malorū expresso  
succo adornatus syrupus atrabilarij hu-  
moris siccitatem malignāque quali-  
tatem emendat, si tetros ipsius vapores

*Pomaceū quia  
lætificat melā-  
cholicis com-  
modissimum.*

*Syrupus sapo-  
ris.*



IULIANI PALMARII

& fumos discutit, adeoque mœstitia & animi mœrore cōfectos hilaritate perfundit : quantò validiùs eadē præstabit pomaceum ? Extractus enim pomorū succus cum saccharo in syrupū coctus, multum de sua præstantia ingenitòque calore ignea coctione deperdit : pomaceum verò natiui caloris actione defæcatum atque concoctum, innatam temperiem, omnēsque alias vires suas integras & incolumes retinet. Præter hoc amplissimum antiquitatis testimoniū, satis in quamplurimis melancholia hypochondriaca laborantibus, atq; etiam in me ipso, quas vires aduersus melancholiam à flaua bile perassata, & omnia eius symptomata pomaceum habeat, obseruaui. Nam quum per triennium palpitatione cordis & affectione hypochondriaca grauiter fuero conflictatus: non prius ab ea me exacta victus ratio, & accommodatissima remedia expedire, pristinamque sanitatem restituere potuerunt, quàm quum accensis in Gallia ciuilibus, iisdemq; luctuosissimis bellis, in Neustriam me recepi: in qua quum vinum cum pomaceo cō-

mutassem, intra paucos menses huius  
benignitate valetudinem recuperaui, à  
tam contumaci rebellique morbo, ita  
sensim leuatus, vt nullum iam illius ve-  
stigium superfit. Vinum quidem frigi-  
di & terreni melancholici succi vapo-  
res potenter dissipat, & cordis tædia de-  
pellit. At melancholiæ retorridæ dum  
exhalationes discutit, earum causam  
fouet & exasperat. Pomaceum verò a-  
træ bilis fuliginem dissipans, & omnia  
eius symptomata demulcens, peculiari  
etiam dote illorum causam temperat:  
estque, vt suprà dixi, quum de temperie  
eius verba facerem, optimum exusti ac  
retorridi omnis excrementi, & præ sic-  
citate tabescentium corporum omniū  
præsidium, insigni humectandi facul-  
tate præditum. Id præterea illi cū vino  
cōmune est, quòd dissolutos direptosq;  
spiritus ocysimè refarcit, & syncopen,  
omnemque ab immodica vacuatione  
leppothymiam arcet.

*Pomaceū atræ  
bilis perassatæ  
antidotum.*

*Pomaceū defe-  
ctionis ab ex-  
hausto reme-  
dium.*

Vaporis etiam benignioris in cere-  
brum appulsu somnum conciliat, idq;  
blande & citra offensam. Alium etiam  
meliùs quàm vinum, quia humectat,

*Pomaceū som-  
num conciliat.*



*Pomaceum  
nutricibus sa-  
luberrimum.*

mollit ac subducit. Lac in nutricibus multiplicat, imò verò sanguinis feruorem, aliàque vitia meracioris vini aut salforum, aut crassioris zythi vsu cōtra-  
sta temperat & emendat. Quæ causa Reges ac Principes, & reliquos omnes qui opibus diffluunt, cōmonefacit hortaturque ne liberorum nutricibus alio potu indulgeant. Sic enim à morbis illos vindicabunt, in quos vini vsu præcipientes ruere consueuerunt. Atq; vt summatim dicam, pomaceum facultatibus omnibus vinum æmulator, si non pari gradu, eo saltem, qui non rarò naturæ hominum melius conueniat: si modò vim siccandi vino admeris, ob quam ad abluenda vulnera fouendâsque partes exangues & neruofas in externis remedijs locum habet. Sed quum vini siccitas externis morbis commoda, interioribus sæpè plurimum noceat, ob eã maiori fortè vituperio, quàm laude dignum censeri possit. Quanquam autē in omni generoso pomacco, quas modò numerando percēsi facultates omnes comparent, quoniam tamen in vno quàm altero aliæ alijs magis elucent,

præcipuæ illius differentiæ peculiarés-  
que dotes, quæ ex colore, sapore, sub-  
stantia, viribûsque ducûtur, nobis sunt  
explicandæ.

Quantum igitur ad colorem atti-  
net, recens omne pomaceum cõfufum *Pomaceum  
turbidum.*  
adhuc & turbidum, fluuiorum aquas  
extra alueum effufas, & terrarum, quas  
alluunt & inundant miftione contur-  
batas refert: paulò rubicundius eft,  
quod è dulcibus, rubris aut flauis ma-  
lis, nulla aquæ temperatione cõficitur,  
fluuiorum aquis, quæ per ferrarias fluût  
non diffimile, utròque minus rubet,  
quod ex acidis elicetur, aut aqua dilui-  
tur. Recens pomaceum musto propor- *Recens poma-  
ceum vt mustu  
noxium.*  
tionere fpondens ægrè coquitur, aluû  
perturbat ac commouet, ventriculum  
hypochondriâque inflat ac diftendit,  
obftructiones parit, magnûmque cru-  
ditatum ac flatuum prouêtum facit, a-  
deoque quàm plurimos, eõsque diu-  
turnos morbos, lienis nempe tumores  
duros, colicos dolores flatulentos, fœ-  
dos virginum colores, quartanâsq; fe-  
bres accerfit: quò fit, vt ab eiusmodi  
potu abftinere debeât, qui valetudinis



IVLIANI PALMARII

*Escarlatin  
vulgo vocatur  
pomaceū eius-  
modi.*

suæ curā habent. Quod autē satis defecatum satisque expurgatum est, aliud è rubris malis, quæ Coccinea Constantinates vocant, cōficitur roborem vini gilui imitatum, præstantissimum & consistentia mediocre. Malum rubeū quidem est: sed qua parte commorsum fuerit, multò magis: adeò vt venulis sanguine turgidis distinctum videatur. Huius pomacei integritas, si temperata fuerit anni constitutio, bienniū persistit. Antè fæcis excrementorūq; reliquorū secretionē, crassum & glutinosum apparet: sed vbi satis defæcatū atq; concoctum (quod non ante sex octo-ve menses contingit) diaphanes & dulce, suaui tamē acrimonia gustatum oblectans, simulque aromaticum, perinde ac si vino saccharo & cinamomo factitium sit.

*Muscadet  
Gallicè.*

Secundas sedes tribuunt Muscatelino pomaceo: sic vocitato, quòd colorem, odorem, & saporem apiani vini, quod hīc Muscatellam vocant, referat. Succinei colorem superat, sed à coccinei rubore deficit. Est enim rufum aut castaneum, perinde atque

apianum vinum. Medium ergo inter coccineum & succineum interijcitur.

Sequitur id quod nouellum idcirco appellât, quia prius quã aliud quoduis & concinnatur & depromitur. Minus quàm muscatellinum, magis verò quã succineũ, rubro, aut citreo colore suffusum est. Hoc nulli primo ætatis flore inferius, sed vires eius nisi intra sex menses bibitur sensim elanguescunt. Si meracum, primo mense crassum & lētum est, secūdo inclarescit, tertio & quarto vsui aptissimum est: ad annum tamen asseruari potest, sin triens aut sextans aquæ miscetur, tam citò inclarescit, vt primo statim mēse pelluceat ac depromi postulet. Vtque puro & primario nondum satis concocto suauius, & ad conseruādam valetudinem conuenientius: sic longè infirmius existit, minúsque inebriat. Sequuntur quæ à malis vulgò (*dameret Guillot Roger & de Gay*) appellatis exprimuntur. Flaua, clara, & pellucida euadunt, vini fului colorem propemodum adepta, quem tamen ita progressu temporis exuunt, vt ad apiani aut succinei pomacei colorem acce-

*Renouuet  
Gallice.*



IULIANI PALMARII

dant. Quodcunque subfului aut apiani vini colorem refert, aut citreo colore abunde saturatum est, potens est, multique nutrimenti, modò insitus sit non ascititius color eiusmodi, quẽ quũ aut vappa fit, aut ferè exhaustum doliũ est, aut crocus admiscetur, non ratò induit: sed hoc gustus facilè diiudicabit. Vina rubra quum decrescunt in dolio, aut accescunt aut vappescunt, pallent. Succinea verò pomacea, in eadem vitia propensa initio rufescunt, dein rubent, tandem verò viribus penè exhaustis, vt accescunt, sic acidulorum colorẽ aqueũ æmulantur.

Quæ obscura persistunt, nec probè purgantur, qualia solum Algienſe proferunt, non prius inclarescunt, quàm subacescere incipiant, tũque eorum quæ è subacidis pomis expressa sunt, colorẽ, saporem, breuiter naturam, conditionemque planè redolent.

Descripta pomaceorum genera, & quæcunque gilua aut citreo colore insignita fuerint potentiãque, extenuatis, frigidis & imbecillis: omnibus deniq; quos animi defectio ab exhausto,

aut frigidus humor melancholicus frequenter exercet, conducūt. Exhaustos enim spiritus celeriter refarciunt, & quemuis humorem crudum frigidūque attenuant ac concoquunt, melancholiæ vapores discutiunt ac reprimūt, & hilaritatem inducunt, sed cerebrum grauant, & implēt: & si liberalius hauriuntur, inducta ebrietate mentis functiones intercipiunt.

Rufo huic colori affinis est succineus vocatus. Flauus est & rutilus, clarus tamen & perspicuus succini, quod electrum & carabe vocant, siue aquæ in qua paucum glycyrrhizę incoctū sit, colorem reddens. Huius classis sunt eximia Constantinatum pomacea bequetia, couetia, guillotia, amarodulcia, aliæque eius generis perfectam concoctionem ac maturitatem adepta, probèque à fæcibus repurgata. Copiosum præstant corpori alimentum: coctionē in ventriculo, iecore, & venis facilè assequuntur, promptèq; permeāt: adeo ut eo vix Aureliano vino cedant. Quæ in genere imbecilliora sunt & tenuiora, vi

*Sidre de couleur d'ambre Gallicè.*

*Pomacea oligophora, saluberrima.*



IULIANI PALMARII

nec ullam noxam inferunt. Eiusmodi sunt tenuissima, sanis pariter atq; egrotis commodissima. Colore quidē aquosis finitima sunt: nihil tamen acoris resipiunt, sed suauissima cū sint, faciliē & coquuntur, & distribuuntur, & urinas mouent, nec capiti obsunt. Ideoq; literarū cupidis, & tranquillam vitā degentibus perinde ac generosiorū secundaria tutissima sunt, vaporis multis cerebrum replent, & instar vini ebrietatem accersunt. Sed id vitij faciliē emendari potest. Diluta enim & moderatē sumpta, quantumnis humidum & imbecillum caput nanciscantur, nihil aut minimum offensionis efferunt.

Inter vtraque media, medio se habēt modo ad omnia, omnibus dotibus insignita, quæ in præstantissimo potu requiruntur: faciliē coquuntur, citò distribuuntur, nullo manifesto calore viscera exurunt, humectant, exhilarāt, abunde nutriunt: sanis omnibus commoda, his exceptis qui febribus, aut fluxionibus patent: quibus oligophora commodare diximus. Crassa & dulcia tenuibus & pellucidis, quæ dulcedinē

coctione deposuerint, vberius quidem alimentum corpori præbent: sed quia obstructions ingenerant, & crassa excrementa reponunt, non nisi operarijs conueniunt. Eiusmodi ferè sunt, quæ solum Algienſe profert. Hæc enim meraca si fuerint, vix vnquam satis inclarescant, siue quòd nimium pinguis tellus sit, siue quod generosiorum malorù insitio ab Algienſibus hominibus hætenus neglecta sit.

Acida & aquea à succineorum colore multum absunt, pyracei speciẽ ferè adepta. Parum nutriunt, ægrè coquantur, nisi diuturna asservatione tandem cicurentur & matureſcant, natiuo calore aciditatem cruditatẽque sensim subigente, quod aliquando tertio aut quarto anno quibusdam contingit. Hæc igitur, vt Algienſia, solis fossoribus aliisque operarijs ex usu sunt.

De colore satis supérque dictum: *Differentia ex sapore.* nunc differentiaẽ saporis particulatim examinanda. Certiùs enim ex sapore, quàm colore, quibus viribus polleat, pomaceum dignoscas.

Laudatum omne pomaceum re- *Sapor pomaceorum.*



I V L I A N I P A L M A R I I

cens, vel dulcedinis, vel amaroris particeps est: quod verò depositis fœcibus iam inclaruit, aut etiamnum dulce est, aut communem pomaceorū quæ dulcedinem deposuerunt saponem nondū proprio insignitum nomine adeptum est.

*Pomacea vitiosa.*

Vitiosum verò acidum est, aut insipidum instar aquæ. Interdum etiam alienum & ingratum quendam saporē vel ex solo, vel ex dolio, vel è stramēto, vel ex alia quavis causa contraxit. Quodcunque dulcedine valet, si satis defœcatum, ac perfectè maturitatem assequutum sit, & pellucidum, præstantissimū & naturæ familiarissimum cēsetur. Nā præterquam quod plurimum alimenti corpori suppeditat, pulmonibus etiam pituita cruda refertis, vlceratis renibus, vesicæque nō leuiter succurrit: sed plethoricis, quia nimis saginat, & corporis molem plus satis adauget, minimè conuenit. His tenue potius & imbecillum citra aciditatem seligendum, vino oligophoro proportionē respondens. Sin dulce quidem, sed crudum adhuc & incoctum est, etiam si clarum  
iam

iā euasit & pellucidū, iecur amplificat, præcordia inflat ac distendit, tenues iecoris venas totūque mesenterium obstruit: vitam tamen laboriosam duriter exigentibus, quia copiosè nutrit concedi potest. E dulcibus ergo alia satis ab insito calore cocta sunt, adeoque; tutò vsurpanda, alia verò adhuc aliquantum cruda, atque ideo noxia: quod discrimen gustatu facile discernet, qui huic potioni fuerit assuetus. Hic autē obseruatione dignum videri potest, è præstantissimis quædam duos, trēs-ve annos insignem dulcedinem retinere: quam simul ac amittunt, viribus destitui & coacescere incipiūt: primūmq; acido-dulcia, dein prorsus acida euadūt. Quæ eiusmodi longo vsu cōperta sunt, dulcia bibantur. Neque enim natua illa dulcedo prorsus matura atque cōcocta vnquam obstruat aut aliud accersat incommodum: sed ea duntaxat, quæ cum cruditate coniuncta temporis spatio concoqui domarique potest. Alia verò concocta atque deperdita dulcedine, anno plus minús-ve præstantissima persistunt: vt hinc manifestum

H



IULIANI PALMARII

fit, magnum inter pomaceorum dulcedinem & aciditatem interuallum, amplamque latitudinem intercedere, in qua maxima saporū varietas occurrat.

*Amarum Pomaceum.*

Amarum lōgissimè à coctione & summo bonitatis gradu etiamnum abest. Omnis enim natiua pomacei amaritudo dierū numero cocta euanescit. Quò fit, vt ex amaro-dulcibus cōparata pomacea iure in prǽstantiorum censu numerentur, & ad secundum aut etiam tertium annum integras suas seruent qualitates.

Hæc quidem recens expressa, pingua, viscosa, turbida, & ingrata sunt: sed tādē puritatem, dulcedinem, postremò saporem, generosis pomaceis omnibus minimè dulcibus communē summāsque vires consequuntur retinentque quàm longissimè.

Ameretia, couetia, guillotia, cunoe-tia, sâpineâ, herouetia, dum dulcedinē exuunt, vt succinea ferè euadūt, sic eodem atque illa ferè sapore pollent: in quo tum ob mali speciem, & soli ingenium, tum ob anni constitutionem, & conficiendi modum, non obscura dissi-

militudo varietasque animaduertitur, cuius æquissimus iudex erit, qui pomaceo fuerit assuetus. Nam ex eius, ut ex vini sapore, natalis locus, ætas, vires aliæque differentia facillimè ab eo qui præstans fuerit æstimatur internosci possunt.

Pomaceorum aciditas, quæ in vinis Gallicis viriditas vulgò appellari solet, nisi aquæ permissione contracta est, aut à malis subacidis, aut ab innati caloris ob diutinam asseruationem dissipatione prouenit. Ex quibusdam tamen subacidis bene maturis, quæ vegetum calorem habent, & parum succi reddunt, quod extorquetur pomaceum, ita progressu temporis concoquitur, ut intra tertium annum suaue euadat atque salutare: quod verò ex valde succulentis subacidis elicitur, vix unquàm sic cōcoqui potest, ut acorē prorsus exuat, humidis præsertim annis. Subacida omnia pomacea perinde ac viridia appellata vina, ægrè concoqui, stomacho & intestinis incommodare, tenues & serofos humores in venis congerere, in prima verò corporis regione, etiā cras-

*Pomaceorum  
aciditas unde  
contrahatur.*



IULIANI PALMARII

fos, ac flatuſ, qui colicis doloribus, obſtructionibus, ſædis virginum coloribus, lienis duritiei materiam ſuppedient, ſuprà dictum eſt. Ex ijs autem, quæ vel à malis ſubacidis expreſſa ſunt, vel aquæ permiſtione, vel longiori aſſervatione ac vetuſtate accſcere incipiūt, iuuenibus qui ſe laboribus & exercitatione fatigant, ac ſtomacho, & inſiti caloris robore valent, calidioræque ſunt iecore, commodè interdum conceduntur: quæ verò planè acida iam ſunt non item. Interdicuntur verò omnia ſenibus, ac frigidis & humidis naturis, deinde & ijs qui obſtructionibus lienis, aut alijs diuturnis morbis frigidis tentantur.

*Verè acida pomacea nemini ſurpanda.*

Quæ igitur ut acetum, ob ingenti caloris diſſolutionem iam diu acida euaserunt, omnibus obſunt. Illa enim perinde atque viridia vocata vina calorem habent, qui concocta materiæ cruditate, in qua ſepultus atque ſopitus deliteſcebat, vires ſuas exerat. Hæc verò prorſus acida, calorem omnem, reliquæſque vires præter cruditatem amiſe-

runt. Prorsus igitur frigida cùm sint, neruofas ac membranofas partes, vt ventriculum, intestina, vterũ, neruos, & articulos, atque etiam lienem haud fecus atque acetum afficiunt, & vehementer offendunt, natiuo & infito calori prorsus infensa. Ad sola igitur condimenta expetuntur. Quæ ne aciditatem quidem retinent, sed calore prorsus resoluto, ac viribus omnibus dissipatis vappescunt, nullius prorsus sunt vsus.

Quæ alienum saporem ex telluris, vel dolij quod situm duxit, vitio deprõptum retinent, prorsus etiam reijcienda sunt. Nam quum per venas & arterias in vniuersum corpus prõptè permeet, ac deferatur tenuis ac liquidus potus, eiq; suas qualitates celeriter imprimat, in eo magna cautio adhibenda, ne vitiosus hauriatur.

Odoratum, exhaustos spiritus exolutasq; vires promptiùs, quàm inodorum instaurat: sed rheumatismis obnoxios, quos grauitas dolórque capitis, & ex eo destillationes sæpè infestât, deterius afficit. Extenuatis verò, imbec-



cillis, & syncope prostratis vtiliter datur.

Quod foetidum aut grauem alium & tetrum odorem expirat, eò quòd ingrati duntaxat saporis è solo accepti insuauitate gustum offendit, magis noxium est. Eius enim vapor citissimè in omnes partes sese insinuans, cordi visceribusque foetorem, aliàque vitia cōmunicat.

Quantum ad materiam, quod crassum & densum tenuiori bene defæcato præstat, si sanguinem multum reponere ac corporis molem restituere vel augere placet, sed operarijs tantum, non etiã vrbani ac literarum cupidis, quorum viscera ac venas obstruit, aptum conueniẽsque fuerit. Tenuẽ enim & pellucidum reliquis omnibus commodius. De præstantia verò & imbecillitate sic habeto. Quod infirmum & imbecillum existit, modò pellucidum, tenue, bene maturum, & omnis expert aciditatis sit, febricitantibus tutò concedi posse: præsertim si mistione aquæ temperetur. Valentissima verò atque generosissima quæque sanis tantum &

imbecillis citra febrem, citraque calidā  
& siccam viscerum intēperiem ex usu  
esse. Nam præter vim alimentariā qua  
triplicis substantiæ nostræ iacturam re-  
farciant, refrigeratas etiam partes cale-  
faciunt, & ventriculi robur tuentur,  
atque conseruant. Sunt & aliæ poma-  
ceorum differētiæ quæ ex illorū ætate,  
temperamento, anni statu, malorū spe-  
cie, foli natura, & conficiendi ratione  
ducuntur: de quibus nihil necesse est  
plura dicere, quum sub primis illis ac  
præcipuis, de quibus abunde differui-  
mus, comprehendantur: sintque ex ac-  
cidēti omnes. Pomaceum enim omne  
succineum colorem, suauem saporem  
& odorem summāsque vires in tenui  
aut mediocri materia adeptum, nulla  
nec ætatis, nec foli, nec malorum spe-  
ciei habita ratione generosum censeri  
debet. Contrà verò quodcunque nec  
colorem nec saporem, nec odorem,  
nec substantiam laudabilem obti-  
net, nec viribus excellit, etiamsi in a-  
gro Constantinò prouenerit, & à se-  
lectis malis fuerit expressum, præstans  
tamen & efficax haberi nequit. De sin-

H iij



IULIANI PALMARII

gulis nihilominus hisce differentijs vt res tota sit dilucidior paucis dicēdum.

Ætatis pomaceorum suprà meminimus, quum alia diximus annum, alia biennium, alia triennium aut quadriennium, alia verò non vltra tertium aut quartum mensem integra seruari. Erit igitur pro cōfesso pomaceum omne in ipso potius flore, media scilicet ætate, quum viribus pollet maximis, quàm primo aut vltimo ætatis tempore depromi debere. Vt enim recens & nuper expressum etiamnum crassum & dulce, crudum est & incoctum, atque idcirco noxium: sic vetus manifestè aciditatis iam particeps, coctu difficile, & senibus, ac frigidis naturis inimicum.

Media autem aliorum ætas tertio mense, in quo viribus pollet maximis, aliorum anno, aliorum biennio circūscribitur. Hanc varietatem parit anni constitutio, malorum diuersitas, telluris conditio, & conficiendi ratio.

Maxima est in anni temperie ad pomaceorum vires augendas minuendæve efficacia. Frigida enim & humida qualis hoc anno 1586. non solùm exi-

gua & macilenta tabidâque mala sunt, sed etiam penè inodora: adeóque pomacea inualida, & quæ intra annum coacescunt.

Temperata verò aut calida & humida ampla-carnosâque mala profert: è quibus generosum elicias pomaccū, in multos, si voles, annos asseruandum: Præterquàm quum tanta est malorum luxuries, vt sufficiens satísque elaboratum singulis alimentum ab arbore supeditari nequeat. Sed de his satis: iam de concinnâdi pomacei ratione. Mera-cum, vt diutius integris viribus seruari potest, sic tardius concoqui & inclarescere solet. Quò fit, vt quod vltra annū recondi debet, nullam aquæ mistionē: quod verò intra quinque sex-ve mēses depromere placet, quintam sextam-ve aquæ partem perferat: siquidem è malis dulcibus elicatum est. Quod enim acida multa habet, aquæ mistionem, vt citò inclarescat, ac fæcibus depositis vsui aptum sit, minimè postulat: nam & breui defæcatur, & purum ne calidis quidem & siccis naturis vlllo modo nocet.



Tellus etiam non mediocriter ad pomaceorum præstantiam aut imbecillitatē confert. Constātinus ager tenuia, perspicua & præstantia, Algiēsis crassa & turbida, valida tamen & plurimi alimenti pomacea profert. Est qui ingrati cuiusdam saporis notam illis inurat. Quanquam autem malorum diuersitatem, ob appellationum, quæ non raro in qualibet villa variare comperiuntur, incertitudinem inconstantiamque commodè percensere nemo potest: ut tamen nationibus vino destitutis, quibus fortè aliquando cordi erit generosiorum malorum species seligere, atque pomaria ex ijs instruere, pro virili commodarem, nobiliora eorū genera scripto Gallico descripsi, & de ijs quantum hīc turbulentissimis istis ciuiliū bellorum temporibus nobilium obsequiis officiisq; implicatus assequi potui, in medium protuli, vnde lectori quæ hīc desunt petenda fuerint.

*Vsus pomacei.*

De pomacei temperamento, viribus, & differentijs hætenus: venio ad eius vsum. Plato & Aristoteles pueris idcirco vino prorsus interdixerunt,

quòd non sit necesse ignem igni superraddere. Hippocrates verò idcirco victum humidum ijsdem vtilem esse pronuntiat, quòd humidam illorum temperiē foueat, & quàm diutissimè tueatur. Nos diluto pomaceo illis libenter indulgemus, quòd calorem habeat, illorum calori fouendo aptissimum, & humiditatem humidæ illorum naturæ valde familiarem.

Infantibus ergo, pueris, adolescentibus, ac iuuenibus, qui calore circumfluunt & exēstuant, tenue ac valde dilutum pomaceum & quod secundariū appellant in vicem aquæ concedimus, utque alijs quibuscumque potionum generibus, atque etiam meraco pomaceo id præferāt suademus: propterea quòd citius maturescere atque inclarescere soleat, & facilius concoqui, & celerius distribui, & melius sitim explere, atque humectare solidarum partium substantiam possit. Sed quia pomacea secūdaria præproperè accescere solent (permista namque aqua natium calorem, cuius robore in lōgius tempus eorum integritas perdurasset, insigniter obtun-



dit, ac debilitat) quum primùm id vitij asciscere videbuntur, primario & meraco bene defæcato atque cōcocto vti præstiterit: ea tamen cautione, vt vsus tempore aqua abundè diluatur.

*Pomacea diluta  
fitim melius  
explent.*

Vinis ac pomaceis generosis commune est, vt diluta promptiùs & altiùs quàm meraca, imò verò quàm aqua simplex & impermixta subeant ac penetrant, fitimque melius expleant. Vtrunq; enim aquæ crassitiem diluit, & attenuat, & tãquam vehiculum per venas minimas in solidas quasque partes illam deducit, quas penitus madefaciat. Hæc rationibus confirmare, nihil necesse habeo, quum, si quis fidem detrahat, experiri facilè sit.

Iam verò si secundarium pomaccū, aut certè dilutum primarium idcirco pueris & infantibus calido temperamento præditis accommodatissima portio est, quòd nullo noxio calore fitim compescat, & multò quàm sincerum melius humectet, nōne eandē ob causam calidis & siccis omnibus naturis, melius quàm meracum opitulabitur? Commodat & in obstructionibus ie-

coris, & in ictero, & in febribus continuis ac tertianis, & in destillationibus acrioribus quas vaporatio calidior fouet, omnibus denique calidis & siccis morbis, atque etiam frigidis, quos calida quædam causa protulit alitque.

Vt verò secundariū pomaceum, aut *Secundaria & oligophora pomacea infantibus & pueris atque etiam alijs omnibus, qui fluxionibus sunt opportuni dicata.* primarium dilutum pueris alijsq; omnibus, qui sine manifesto calore made fieri desiderant magnopere confert, sic vinum calfaciendo siccandóque vehementer nocet. Solidarū enim partiū in pueris accretionē impedit, & natiuam eorū temperiem quæ similibus seruari debet labefactat: vt suprà ex veterū sententia demōstrauimus. Vini siccitas & calor aquę perfusione retūdi & minui, non prorsus aboleri solēt. Quò fit, vt id *Vinum etiam dilutū infantibus ac pueris perniciosum.* quantūuis dilutum, pueris tamē tandē aliquando viriū suarū characterem im- primat, maximè verò illorum iccori. Cuius rei fidem facit, inexplēbilis sitis, quā plerisque ferè omnibus Lutetianis infantibus & pueris, qui eo vtuntur, accersit: multóq; magis eorū, quibus mortis causa fuit, ocularis inspectio, qua



IULIANI PALMARII

mihi in plurimis siccissimū & aridissimū iecur deprehensum est, atq; etiā in multis parte sui caua violaceum, perinde ac si simplex quædam inflammatio, quæ Græcis φλόγωσις, superficiem eius occupasset. Lactentis pueri, aut etiam nuper à mamma disiuncti iecur calidū, molle ac tenellum assiduo vini vel dilutissimi, atque aliorum calefacientium & siccantium alimentorum appulsu facile affici, & à proprio temperamento breui desciscere solet.

Qui quadragesimum quintum ætatis annum exceſſerunt, qua sponte sanguis refrigerare incipit, aliiq; iuniores quorum natiuus calor refrigerantiū vsu diutius continuato, aliā-ve ex causa citius deferbuit, & paulatim marcescere collabiq; cœpit, omnes denique qui citra calidam & siccam iecoris intemperiem integra valetudine fruuntur quauis ætate mēaco pomacco quantumvis præstanti, perinde ac vino diluto commodè vti possunt. Et hæc quidem de ætatibus & temperamentis, iā de morbis.

Benè perpurgatum pellucidūque,

tenue & maturum pomaceum in omnibus ferè affectibus præter naturam (si phlegmonas & febres acutas excipias in quibus nec vinum nec pomaceum ante declinationem indulgemus) citra offensionem concedi potest. Eius enim calor quum vel morbi ratio vel viscerum intemperies postulant aquæ perfusione facile retunditur.

*In quibus  
morbis vinum  
pomaceo ante-  
ponendum.*

Vinum tamen ei antepondere præstat, in frigidis & humidis naturis, aliisque omnibus, qui frigido, molli, & laxo sunt ventriculo, modò iccoris constitutio calidior & ficcior non repugnet. Item in melancholicis, frigidis & in sexagenarijs omnibus: breuiter in qualibet ætate, cōstitutione & morbo, in quibus citra alicuius visceris calidioris intemperiem insiti caloris imbecillitatem, & crudorum excrementorum prouentum deprehendimus.

Vinum non immeritò lac scenum appellatum est. Vt enim lac infantium, quos seruata naturali temperie, commodè nutrit & humectat, sic vinum scenum, quorum vitam concoctis, quæ in eis colliguntur crudis excrementis,

*Vinum lac  
scenum.*



IULIANI PALMARII

prorogat, singulare & accommodatissimum poculentum est alimentosum. Ut igitur vinū in frigidis & humidis morbis à frigida & humida causa profectis, fœdis nempe virginum coloribus immoderato crudorum esu, aut frigido potu contractis, flatulentis ventriculi distentionibus, cruditatibus ac colicis doloribus, lienis obstructionibus, hydropi, quem frigida potus protulerit, œdematosi tumoribus, quartanis ab humore melancholico frigido, diuturnis tertianis cruditatibus implicitis, quas vel refrigerans aliquis potus intēpestiuè ingestus, vel diuturnus refrigerantium medicamentorum vsus induxerit, ut summatim dicam, omnibus præter naturam affectibus, quos frigida causa progeniuit fouetque, pomaceo anteponendum esse diximus: sic in calidis & siccis, vino præstat pomaceum: quemadmodū & in frigidis omnibus, quos feruidioris sanguinis exhalatio genuit atq; etiamnum alit ac sustinet.

Quum enim vaporibus cerebrum tentat & afficit calida exhalatio imbecilliori capiti & frigidis à destillatione morbis

*Quibus frigidis morbis vino anteponendum sit pomaceum.*

morbis omnibus materiam suppeditat, quæ antecedens sit fluxionum causa, qua superstita continētem ac proximā vix vnquam vino, alió-ve calfaciēte & ficcāte remedio profliges aut absumas. Huiusmodi sunt arthritides, ad quarū depulsionem primas tenet aquæ potus, nulla vaporatione cerebro noxius.

Deinde destillationes in pulmonem illabentes, quibus materiam assiduo suppeditat vapor è calidiore iecore atq; etiam è venis & arterijs feruidiore sanguine refertis eò sublatus, & in imbrem dēsatus, qui in subiectas partes fluxione decumbat, aliique eius generis, vt cruditates ventriculi ab hepatis vicini feruore.

Non ergo solius continentis causæ, sed etiam antecedentis, quæ illi materiam suggerit, ratio habēda. Hac enim sublata continens breui disperditur & euanescit. Hęc idcirco definire placuit, quòd innumeros quotannis perdant morbi frigidi à calida causa profecti, quos temere nullóque iudicio præscriptis hydroticis & calfaciente atque attenuante victu restituere confidenter



I V L I A N I P A L M A R I I

*Morbus ali-  
quando simi-  
libus, causa  
semper contra-  
riis abigitur.*

pollicentur stolidi quidem Empirici,  
aut medici nondū artis vsu confirmati.  
Vinum optimum ac meracum frigidis  
& humidis naturis, ac quartanis à fri-  
gido melancholico succo profectis fa-  
luberrimum esse constat: quum tamen  
contrarijs naturis, & quartanis à flaua  
bile retorrida insensissimū sit. Vt hinc  
perspicuum esse possit, præstantissima  
queque artis prælidia ab Empiricis, aut  
medicis ignāris, qui nec morborum  
causas accuratè scrutantur, nec eorum  
differentias ad vnguem tenent, temere  
ac citra iudicium præscripta, nō minus  
quàm gladium furenti commissum pe-  
riculosa esse, nec ab omnibus tantope-  
re expetitam medendi felicitatem aliū-  
de quàm à perspicaci solidóq; iudicio,  
rerum vsu confirmato dependere, ni-  
hilque ab ignaris ac temerarijs rectè fie-  
ri, cuius causam fortuna, aut potius na-  
tura suo iure sibi non vendicet. Sed  
ad institutum redeo.

Vinum frigidis & humidis naturis,  
ac morbis à frigida causa antecedente  
ac continente natis, pomaceo antepo-  
nendum diximus: quod ita audiendum

esse volumus, vt nemini assueto generosa pomacea deneganda censeamus, quod nullum frugaliter videnti quamlibet imbecillo calore prædito incommodum accersere possint. Quodcunq; verò substantia crassum & dulce, aut acidum & crudum occurrit, quoniam, vt iam testati sumus, viscera obstruit, hypochondria inflat ac distēdit, colicos ac flatulentos ventriculi cruciatus parit, fædos virginum colores, quartanas febres, affectiones hypochondriacas, aliósque eius generis affectus inuehit, rusticis tantum qui assiduis laboribus crudos quoscunque humores attenuāt ac concoquunt, non autem vrbani, ac literarum cupidis, & otio perfruētibus ex usu.

Quum autem magna sit in diuerso-  
rijs egregiorum pomaceorum raritas, *Rara in di-*  
negotiatoribus ac viatoribus, aliisque *uersorijs po-*  
omnibus qui domesticis vel publicis *macea genero-*  
rebus implicati, nullum certum habēt *sa.*  
& definitum domicilium, vini diluti,  
quàm pomacei multò tutior sit vsus: ra-  
ritatem hanc efficit, partim maiorum  
nostrorum, quibus optimorum surcu-



IULIANI PALMARII

lorum infitio minimè, vt par erat, curę fuit, negligentia, partim error qui in eo conficiendo committitur.

Maiores pomis dulcibus idcirco videntur subacida prætulisse, quòd fecundiora sint, & tamen omnibus aëris iniurijs minus obnoxia : Adde quòd expressa ex ijs pomacea, non minoris ferè vaneant quàm dulcia, & maritimis nauigationibus, ac vecturis minus immutentur. E dulcibus namque malis elicitæ, & motu, & vectura breui imbecilliora redduntur, atque etiam sæpe coacescunt. Grauis autem error in eo conficiendo committitur, dum tertia aut etiam æqua portio aquæ cum malorum iure cūmiscetur. Ob eam enim misionem intra primum annum, vel è dulcibus malis elicitum accescat. Quid? expressum cum pari aquæ quantitate mustum nōne in idem vitiū incurrat?

*De pomaceorū  
aciditate.*

Sed quī fieri possit, vt ex acidulis expressum pomaceum, alium quàm subacidum sãporem præ se ferat? Eodẽ enim affectum deprehenditur vinū ex immaturis, atque idcirco subacidulis vuis expressum. At vulgare atq; etiam

vænale pomaceum ex acidulis ferè cō-  
ficitur malis: aut si dulcia quædam in-  
sint, tantum de eius bonitate ac præstā-  
tia aque mistione detrahitur, quantum  
dulcium malorum adiectione accessse-  
rat. Acor autem qui in viliori pomaceo  
ob malorum aciditatem frequens inef-  
se solet, vinorum crudorum viriditatē  
planè refert: eadēque vitia accersit.  
Generosa vina viriditatem nunquam  
contrahunt, sed in acetum aut vappam  
potius demutantur. Optima verò po-  
macea vetustate aciditatem crudorum  
viriditati persimilem non rarò contra-  
hunt. Aliquid tamen discriminis inter  
vtramque intercedit: non enim opti-  
morum acor, vt subacidorum minimè  
dilutorum viriditas temporis progres-  
su, & caloris innati beneficio cōcoqui-  
tur: sed sensim augetur eundo, donec  
deperditis viribus insipidum euaserit  
pomaceum. Omnis igitur aciditas in  
pomaceis perinde atque in vinis vitio-  
sa est: sed vera, qualis aceto inest longè  
pessima. Hæc autem in generosis quàm  
in vilibus multo frequentior est, nec  
minore interuallo à subaciditate aut



IULIANI PALMARII

viriditate, de qua modò diximus, quàm omphaciũ ab aceto distinguitur. Vultus in hac prouincia Gallicè *aigre*, simpliciter appellat, pomaceum in quo sapor hìc primas tenet, & à fæcibus expurgatum, sale vt in omphacio fieri cõsuevit adiecto ad condimenta recõdit.

*Crassities densitas & obscuritas pomaceorum.*

Crassities, densitas, & obscuritas pomaceum etiam infamant. Horum autem vitiorum causa, vel ad malorum speciem vel ad soli naturam referenda est. Constantinensis, Viriaci, Bellocassij & Cadomensis soli pomacea probè defæcantur pene omnia: Algienlis verò obscura ferè ac crassa permanēt: quò fit vt plurimum quidem alimenti corpori adijciant, eiúsque molem augeāt, sintque agricolis & fossoribus commodissima: vrbanijs verò & sedentarijs, quia obstructions pariunt, & nimium incrassant, nocentissima. Malorum acidulorum pomacea breui inclarescunt, ac defæcantur omnia. Quædam verò è dulcibus expressa, vix vnquam nisi acidula permisceas. Hæc quidẽ sunt quibus non rarò ignobilia pomacea vituperari solent, quæ tamen haud par sit

generosis vitio vertere: alioqui laudatissima vina idcirco reijciantur, quòd alia ingratissima pessimáque frequēter occurrant.

Sed quoniam maledici quidam cō- *Ad maledicos*  
uitiatores pluribus verborum contu- *conuitiatores*  
melijs pomaceum omne infectātur, ad *responsio.*  
eos orationem conuertere præstat: &  
ordine, ac sigillatim illorum maledicta  
diluere. Huic igitur potioni frigidita-  
tem & cruditatem obijciunt, ab ea cō-  
coctionem præpediri, ventriculi robur  
infringi, obstructions gigni, & cru-  
dum sanguinem reponi dictitantes.

Pomaceum generosum primo re- *Pomaceum*  
cessu, temperamēto calidum esse, quia *non esse frigi-*  
suprà luculenter demōstrauī, hoc loco *dum.*  
hypothescos loco sumam: vnde conse-  
quitur falsi meritò insimulari illorum  
cauillationem, qua frigidum esse gar-  
riunt: vel certè de ignobili duntaxat  
pomaceo audiendam esse, quod vel à  
subacidis pomis elicited est, vel acorē  
vetustate, aut aquæ permistione con-  
traxit.

Sed lubens ab eis quæsierim, An nō  
cruda & aquosa vina, viridia vulgò ap-



pellata, eadem ratione temperamento quoque frigida sint? Vt igitur ob crudorum ac viridum vinorum imbecillitatem & reliqua maleficia, minimè accusanda veniunt reliqua præstâtissima vina: sic nec propter vulgarium pomaceorum vitia, generosa contumelijs videntur proscindenda.

Viridia & subacida vina ac pomacea, si bono stomacho nihil nocent, imbecillum saltem frigidumque prosterunt. Licet enim quatenus alunt, cætenus sanguinis & innati calidi substantiam augment & calfaciunt, suis tamen qualitatibus debilem & infirmum ventriculi calorem oppugnant, illiusque robur euertunt, & crudorum excrementorum copiam coacervant, & obstructions pariunt: ut idcirco sanis pariter atque ægris fugienda sint, nisi fortè in calidis & siccis naturis, quum ferociētes atque æstuant humores compescere placet, vice syrupi refrigerantis, usurpentur.

Optima verò ex dulcibus, aut amaris, aut amarodulcibus malis citra aque adiectionem comparata, de quibus no-

stra instituta est decertatio, calida adeò sunt, & exhalationibus cerebrum ita ferunt, ut aqua dilui postulent, æstate præsertim, & in calidis naturis fluxionibus opportunis, quod iam suprà proposui. Ex ijs autem quæ perfectam maturitatem assequuta sunt, & partium tenuitate valent, qualia occurrunt plurima, viscera obstructione liberant, facillimè in ventriculo coctionem assequuntur, & per urinas optimè secedunt. Frigida igitur & cruda sunt, acidula pomacea omnia, ut & viridia vocata vina. Obstructiones verò pariunt, recentia, crassa, turbida: quæ solis rusticis & operarijs concessimus: utrisque tranquillam & sedentariam vitam degentibus, interdiximus.

Quod autem frigida esse mala contendunt, è quibus fieri solet pomaceum, absurdum sanè existit. Quum enim amara sint, aut dulcia & suaue olentia, temperamenti mediocritatem obtineant, aut certè ad caliditatem quodammodo accedant necesse est: quum præsertim exactam maturitatem assequuta sunt, & odore valent.



IULIANI PALMARII

Neque verò si temperamento frigida mala sint, idcirco ex ijs elicatum pomaceum, frigidum ac crudum esse cōsequetur. Non enim eadem est malorum ac pomacei, vt nec vuarum ac vini ratio. Vua ac mustum ventriculi robur dissoluunt, cruditates ac flatus generant: vinum tamen calfaciendi ac siccandi vim habet. Malorum præcipua frigiditas in magmate sita est: quicquid in eorum succo crudi ac flatulenti inest, euincit & cōcoquit pomacei feruor, ibique sepultum ac latitantem calorem profert, ac suscitatur.

Sed rursus pomaceum maiorem ventri quàm capiti noxam inferre cauillantur. Quo sanè scommate facile colligas nullum vnquam excellens pomaceum ab eis fuisse degustatum. Etenim vllum-ne vinum Lutetianum citius quàm nouellianum, aut cunouetium, aut couetium, aut ameretium, aut guillotium pomaceum inebriet? aut manifestius calfaciat? aut vberius alimentum corpori præster? Nón-ne ex eius nouem amphoris vnã generosi cœnostagmatis amphoram destillatio-

ne elici videmus? atque hinc quàm calidum & spirituosum sit, fatis intelligitur.

Denique quod aiunt ingratiſſimũ *Pomaceũ aſſue-  
tis gratiſſimũ.* atque inſuaviſſimum eſſe pomaceum, haud quaquam verum eſt: nam etſi nõdum aſſuetis, primis fortè diebus, vt & quiuis alius inuſitatus potus ingratuſ & inſuavis putatur: breui tamen guſtatum perinde ac vinum blanda ſuauique voluptate delinire deprehenditur. Addo amplius, quod qui nec vinũ nec pomaceum vnquã hauſerit, huic, quàm illi facilius aſſuefactum iri.

Zyſo quidem, quòd ingrata amaritudine, quam ex lupulo contraxit, & alieniſſimo ſapore torrefacti hordei fumum & empyreuma redolente palatũ & linguam feriat, quàm difficillimè quis aſſueſcat.

Pomaceum verò maxima guſtum hilaritate perfundit, quæ ad ſui amorem, vel infantes ac puerulos breui allicit. Adde clarum, limpidum & pellucidum eſſe, rubenti, citreo, aut flauo colore, ſapore verò plurimum dulci, aut ſi dulcedinis limites exceſſit, communẽ



IULIANI PALMARII

generosorum pomaceorum minimè  
dulcium saporem habere, cui facilius  
quàm communi vinorum minimè dul-  
cium saporì assuescas. Vix vllum, mihi  
crede vini genus maiorem muscatelino  
pomaceo, quod calore, sapore & odo-  
re vinum Apianũ æmulatur, vti assuc-  
to homini voluptatem adferat. Pleraq;  
alia præstantissimorum pomaceorum  
genera, vt Rogerium, Cunouetium  
Ameretium silentio prætereo, quæ sa-  
poris iucunditate vino nõ cesserint, si  
assueueris.

Hæc præcipua maledicta sunt &  
cõuitia, quibus pomaceum omne pro-  
scindunt: quæ tamen in acida, aut tur-  
bida, & crassa duntaxat cadunt. At ve-  
rò quoniam duo pomaceorum vitia nõ  
parum inter se discrepantia, Latinis aci-  
ditatis nomine notata, in hanc opinio-  
nem multos adduxerunt, visum est  
Neustriacis vocibus illa distinguere, ne  
quem postea homonymia decipiat.

*Pomaceo aci-  
dũ & subaci-  
dum.*

Pomaceum igitur aliud Normanis  
vernaculè (Sur) aliud (Aigre) dici solet.  
Illud subacidum, aut subausterum  
(non enim alia mihi succurrit huius

vitij appellatio) hoc acidum simpliciter dici poterit : quum vtrunque vitij genus Latini acerbitatem aut aciditatē dicant. Pomaceum ergo Normanis vernaculè (Aigre) appellatum, perinde atque acetum verè acidū est, & ad condimenta duntaxat vsurpatur. Quod verò ijsdem (Sur) dicitur, Latinè autem subacidū viridibus appellatis vinis proportionē respondēs, etsi vrbani fortè, atque otio perfruentibus, quia agrè coquitur, parum conueniat : magni tamen ad rusticorum vsū, & sæpe pluris vānit ad classium commeatus, quā generosius, propterea quòd sitim melius explet, & integrum biennium, aut etiam triennium, præsertim si validum, & vegeto calore sit præditum, quale Algiense ferè est, citra alterius vitij cōcursū integras suas seruat qualitates. Acetum ergo, & pomaceum verè acidum, (Aigre) Neustrijs vernaculè appellatum, ventriculo, vtero, intestinis, ac membranis & nervis omnibus, atq; etiam visceribus admodum nocent : utpote quorum temperiem robúrque breui labefactēt atq; dissoluāt penetrabili



I V L I A N I   P A L M A R I I

suo frigore, & rodente acrimonia: vnde mulierum pallor, sterilitas, fœdus fluor vterinus, cachexia, dolores colici, aliâque innumera vitia frigida originē habēt. At subacida pomacea, fossoribus, aliisq; omnibus labori deditis, atque etiam iuuenibus stomacho valentibus, non plus incommodant, quàm viridia vocata vina, modò paulatim assuescāt. Viridibus ergo, acidulis-ve vinis respondent pomacea subacida: non autē aceto, quod nec vice potus esse, nec alimentum corpori suppeditare nec inebriare potest. Quæ igitur dulcedine depereunte subacida sensim euadunt, minimè vt vinum coacescens speciem mutant, aut viribus & innato calore prorsus destituuntur (hoc argumento quod vegetum calorem, & firmū ventriculum naçta, alimētum corpori præstent, ac excalfaciant; & plenis hausta poculis inebrient, perinde ac viridia vocata vina: quod nec aceto, nec verè acido pomaceo concessum sit:) sed eius plurimum in crudo ac seroso humore, quem promptè nequeat euincere, atque concoquere infirmior insitus no-

ster calor, etiamnum retinent, quo operarios manifesto roborant, alunt ac sustinent. Hoc igitur pro confesso sit, non minus inter se verè acida & subacida pomacea, quàm viridia vocata vina, & acetum differre: & pleraque pomacea subacida esse, quæ tamen vero acore nunquam infestentur. Cuiusmodi sunt, quæ ex acidis pomis citra aquæ adiectionem expressa vegeto calore pollent, cuius efficacia magnam partem, intra tertium quartumve annum sic concoquuntur ac maturescunt, ut potui idonea sint. Aquosa enim & imbecillo calore prædita nisi primo anno bibantur calore evanescente, ac viribus prorsus resolutis, instar aquæ, insipida euadunt atque hominum usibus inepta. Præstantioribus ergo, sed tenui substantia præditis, tum vinis, tum pomaceis ab euaporatione & diuturna asseruatione, sæpius acor innascitur, quàm viridibus vocatis. Cui vitio, ne pateant nobilia, sed tenuia & imbecilla pomacea è dulcibus malis elicita, atq; ut diu vetustatem ferre possint, subacida permiscere norunt prudentes æconomi:



IULIANI PALMARII  
aut subacida mala cum dulcibus con-  
rundere.

Verè autem acida pomacea, à sub-  
acidis seu viridibus facile internoscas.  
Illa enim horrida acrimonia sic gustū  
feriunt, ac penetrant, vt acetum esse iu-  
dices: subacida non item. Adhæc pro  
aceto verè acida pomacea hîc vsurpan-  
tur: subacida verò in omphacij vicem  
cedere possunt.

Verè acida pomacea ab aceto solo  
colore discerni solent, quem tamen ad-  
iecto alumine, aut rosæta vocata illis  
facile inducunt. At subacida, & sapo-  
re, & odore, & colore ab aceto facile  
distinguntur. Ergo conuitia quæ in  
omnis generis pomacea iacta sunt, ad  
vilia tantum & ignobilia pertinere, &  
si subacida pleraque passim occurrant,  
non idcirco generosa reijcienda esse &  
infamanda, his satis constare arbitror.

*Longæni sunt  
qui pomaceo  
vini modo  
temperanter  
vivant.*

Superest vt & rationibus, & ex euē-  
tis rerum quotidianis inquiramus, po-  
maceine quàm vini beneficio vitam fa-  
lubrius traducere, atque in longius tē-  
pus producere liceat. Vitam innati  
caloris actione contineri philosophis  
& medicis

& medicis receptum est, qui etiā mortem, illius extinctionem definiunt. Unde consequi necesse est, eò animantis vitam longiorem fore, quò diutius insitus eius calor persistet.

At verò hic non nisi humoris insiti, quem primigenium & radicalē dicunt, in partium solidarum substantiam inserti beneficio foueri saluūque conseruari potest. Eo enim absumpto calorē ob alimenti penuriam marcescere atque extinguī profitentur, docētque elegāti hac similitudine: Vt enim, inquit, accensa in ellychnio flamma oleo alitur, eoque depasto extinguitur, sic calor noster insitus humido primigenio nutritur, eoque absumpto perit, & emoritur. At verò si quantò maior ac validior agens causa est, tantò maiorē proferet effectum, quò calor noster alimentis ac poculentis auctior acriorque redditur, eò celerius humidum primigenium fomentum pabulūque suum depasci necesse est, adeoque vita breuiore reddita mortem maturari. Quis enim flammam maximam (vt à proposito exemplo non recedam) in crasso cl-

K



I V L I A N I   P A L M A R I I

lychnio accensam, oleum vice materie  
pabulique substratū, citius quàm quæ  
in gracili exorbere atque absumere nō  
videat? Iam verò nullus hætenus in  
vsum venit potus, qui auctiorem & a-  
criorem calorem nostrum reddat, aut  
maiores deficcandi vim habeat quàm  
vinum: vnde consequitur eius quàm  
pomacei potu mortem magis accelera-  
ri. Raris quidem & eximijs dotibus in-  
signitum est, sed hoc vitij secum gerit,  
quod vitam, quam alacriorem vegetio-  
rē qui facit, breuiorem reddat. Vt e-  
nim calx (quod etiam à Fernelio præce-  
ptore meo literis consignatum video)  
ad arboris radicem conspersa, fructum  
accelerat, arborem verò perimit: ita vi-  
num suscitato calore spiritus & facul-  
tates erigit, mortem verò maturat.

*Cur vinum  
pomaceo ma-  
gis noxium.*

Vinum ergo quia temperiem calidā  
& humidam à parentum semine con-  
tractam, insigni suo calore, atq; mani-  
festa siccandi potentia cōtinuo appul-  
su sensim immutat & destruit, & acio-  
re reddito calore nostro humidum pri-  
migenium præpropere cōminuit, cer-  
tissimum vtētis exitium molitur. Huc

accedit, quòd hepatis substantiam frequenti usu impensè deficcet. Vnde hydrops, dysenteria, icterus, aliique eius generis periculosissimi morbi scaturiant. Sed & putridam quandam saniè exaggerat, quæ substantiam iecoris cõtaminet: vnde plerunque lenta febris, qua sensim æger languore contabescit ac consumitur tanto carnis fastidio, vt eius calentis vapor odórque grauis sit, cieátque nauseam: cùm tamen vini optimi, eiúsque meracioris summum insit desiderium, nobis hoste insensissimo illecebris sic blandiente, & sui amantissimorum clàm iugulum petente.

Contrà verò pomaceum calfacit, & <sup>Pomaceū cur  
minus insensum.</sup> mœrorem, vt vinum, discutit, nec tamè nimio opere ficcando ad exitium præcipitat. Temperato potius calore calori nostro robur addit, pristinámque viscerum, sed præcipuè hepatis temperiè integram seruat: & mortem (quod humoris alimētarij sit particeps, qui radicalem optimè refarcit ac retinet) retardat atque differt quàm longissimè.

Iam verò si vinum & pomaceū vſitatis omnibus poculentis anteponenda



IVLIANI PALMARII

sunt: hoc autem vitam longiorē quā vinum prospera firmāque valetudine protrahit, quis non ei primas, sine controuersia, deferat?

*Aqua cur  
noxia.*

Si quis fortē aquam, quod feruore ingeniti caloris retuso temperatōque senium & mortem magis quā vinum aut pomaceum retardet ac remoretur, praeferendam obijciat: is responsum habeat, eam quidem ea ratione praestare, quae tamen quoniam nec cardiacā, nec alimētariam vim obtinet, qua tum cor recreet, tum humidum radicale refarciat, iure posthabeatur. Adde idcirco humidis & frigidis naturis & vbi-  
cunque caloris insiti inest imbecillitas, nocentissimam esse, quod frigidorum excrementorum quae naturae suae cognatos morbos inuehunt ingentem faciat prouentum. Haec, credo, rationes vini praekonibus ac patronis silentium tantisper imponent, dum pomacei omnibus innotescet praestantia, quam pluribus persequi non est in animo. Hoc tamen libens commonefecero, si vini pomaceique facultates ac vitia expendantur, atque inter se conferantur, re-

giones in quibus optimorū pomaceorum copia suppetit vino facilè carituras: nisi fortè vt medicamentum ad frigidorum & humidorum morborū curationem, similiūque temperamentorum aut alimentorum correctionem expetatur. Quid enim causæ dicent, cur vinum calidis & siccis naturis, aut etiam calidis & siccis affectibus concedatur? Ignis igni additur, aperto vitæ discrimine, febres, phlegmones, ophthalmiæ, dysenteria, impetigines, icteri, scirrhi iecoris, hydropes, arthritides, pulmonum exulcerationes, & alij periculosi ac plerumque immedicabiles morbi excitantur. Et quò generosius, eò nocentius esse solet & periculosius. Nón-ne multo fuisset satius calidos & siccis temperatura, & febribus aliisve calidis morbis aut fluxionibus obnoxios pomaceo sanguini nostro temperatura imprimis familiari sensim assuescere, quā ob vnius gulæ illecebras, sese in tot morbos præcipites dare? Si quis tamen utroque in pastu alternatim uti malit, vt vnius feruor & siccitas alterius humiditate & benignitate re-



IULIANI PALMARII

tundatur, ab eius sentētia non magno-  
pere abhorreo: si modò prima & vlti-  
ma mensa pomaceo, media vino vta-  
tur. Pomacei humiditatem naturis  
humidis, & morbis congeneribus  
noxiam esse autumant: sed si paula-  
tim assuescant, neque vltra modum  
hauriant, multò longiore vita fruen-  
tur, tantum abest vt offensionem ab  
eo vllam persentiscant. Humectan-  
tem victus rationem tantum non esse  
non assuetis vtilem testatur Hippocra-  
tee: sed tantò pomacei humiditas, vini  
calore ac siccitate tolerabilior cēfenda  
est, quantò minùs graue periculosumq;  
est nimium humescere, quàm ardere  
aut tabescere, & humidis excrementis  
scatere, quàm retorridis atq; atrabilarijs,  
mollia ac laxa esse viscera, quàm sicca  
& arida. Vaporibus quidem cerebrum  
tentant & ebrietatem accersunt poma-  
cea generosa, vnde catarrhis & fluxio-  
nibus materia suppetit, sed quæ nec  
neruis, nec articulis nec pulmonibus  
ita infensa sit, vt quæ à vini vaporazione  
fit. Nam & consistentia crassior est, &  
qualitatibus mitior, vt idcirco nec tam

*Quæ à poma-  
ceo sunt flu-  
xiones minus  
noxia.*

altè subeat in articulos aut pulmones,  
 nec ita vellicet aut exulceret. Quis nescit  
 vinum nervis & articulis, corumq;  
 affectibus adeò inimicum esse, vt si quis  
 chiragra, aut podagra, alià-ve arthriti-  
 de conflictatus illud ore contineat,  
 mox dolores mirè exasperari sentiat,  
 eius vapore confestim quoquouersum  
 effuso, ac nervos, & membranas ferien-  
 te vellicantéque. Breuiter vinum non  
 nisi frigidis & humidis morbis, quos  
 frigidus humor genuit fouétque citra  
 antecedentis causæ calidæ appulsum,  
 nec nisi similibus temperaturis, nulli  
 denique ætati præterquam senectuti  
 conuenit. Alijs enim omnibus, quate-  
 nus nimium vel siccat, vel calfacit, vel  
 cerebrum tentat noxium est. Præstan-  
 tissimum verò pomaceum, & frigidis  
 naturis, & senibus, & morbo frigido  
 pressis tutò datur meracum. Secunda-  
 rium verò aquæ mistione retusum in-  
 fantibus, pueris, temperaturis omnibus  
 calidis & siccis & similibus morbis ap-  
 tissimum. Omnem quippe humorum  
 acrimoniam, ferinamque qualitatem  
 demulcet, & viscerum siccitatem emē-

K iiij



dat, ut idcirco nulla in morborum curatione salubrior ptissana iulepús-ve cōparari possit. Iudicio utuntur preposterō, qui eius humiditatem cauillantur, id enim ei vitio vertunt, quo commendari debuit. Prima nanque ac præcipua omnis potionis vis & facultas in eo sita est, ut sitim explere, & solidas quasque partes humectare possit, quā vino nitūturaquæ inistione conferre. Potus igitur præcipua facultas, si in vino ab iis etiam, qui eius laudes celebrarunt desideratur, ingenita autem est pomaceo, quis illud, si tuēdæ valetudinis, & protrahēdæ vitæ rationem habeat postponi, hoc verò perferri debere nō iudicet?

*Pyraceū quid.*

Qui ex pyrorum succo comparatur potus, non siceram, aut pomaceum, sed pyraceum peculiariter appellari diximus. Eadem huius atque pomacei cōcinnandi ratio: præterquam quòd nec in horreis pyra omnia perinde ac mala, donec prorsus maturuerint asseruātur, nec ad satietatem vsque ab arbore dependent. Ex pyris nanque summā maturitatem assequutis, imbecillius elici pyraceum opinantur, & quod diu inte-

gris viribus asseruari nequeat. Vt igitur viribus præstet, opportuno tempore, quum scilicet austeritate deposita penè maturuerint pyra colligantur, & ad torcular delata statim contundantur. Alij tamen acerba & austera tantisper ab arbore dependere, aut horreis recõdi debere putant, dum aliquantum maturuerint, vsu experti multò generosius ex his, quàm ex immaturis pyraceum extrahi, quod cuius facile sit experiri. Quæ linguam & os strenuè constringunt, & tanta austeritate coarctat pyra, vt ea nemo, sed ne ipsi sues quidem gustare aut attingere sustineant, generosissimum pyraceum fundit semimatura si fuerint, albi vini colorẽ & saporẽ sic imitans, vt eos etiam qui vinorum censuram facere solent, sæpe falli contingat. Quæ verò suauia, & vsui apta, aquosum magis & imbecillum. Itaque pro regionum & pyrorum differentia, & concinnandorum pyrorum ratione, pyracea variant. Briensia enim admodum austera sunt atque insuauia: pleraque etiam ingratum quẽdam saporem ex natali solo assequuta.



IULIANI PALMARII

Ex his verò, quæ in agro Sangermano, ac vicinis locis nascuntur, pleraque vinum album æmulantur. Præstantissima omnium mihi comperta sunt, quæ in Ducatu Alenconiorum fiunt, Andegauensis vini suauitatem imitantia. Horum vis & dulcedo diu durat, quæ etiam concocta suauè pyraceis minimè dulcibus communè saporem ab eo parū differentē, qui vinis albis minimè dulcibus inest assequuntur, ac diu retinent.

In inferiore Neustria, vbi optimorum pomaceorum copia suppetit, quia paruo æstimantur pyracea, ac reapse ab optimis valdè absunt, operarijs ac seruis solis iure relegantur, idque primo ætatis vigore, antequam dulcedinem planè deposuerint: ea enim deperdita, nihili fieri solēt nisi quum maxima pomaceorum penuria laborant.

*Pyracea fere  
astringunt.*

Iam verò cū ex pyris admodum austeris & acerbis fiant pyracea generosiora, dulcedine concocta astringere deprehenduntur ferè omnia, alia tamē magis, alia minùs, pro pyrorum specie & concinnandi pyracei ratione. Sunt enim quæ gustū tanta austeritate coar-

etent, & internas oris partes ita siccant, constringant & exasperent, ut aluminis participia videri possint. Et quod pyrum minus maturum, pyraceumque meracius fuerit, eò maioris & adstrictionis & acerbitalis particeps deprehenditur. Et hæc quidem de pyraceorum differentiis & pyrorum & regionum differentia atque etiam ex concinnandi pyracei ratione, depromptis. Iam de ipsorum ætate.

Pyraceum omne recens, dulce & *Pyraceum recens  
& eius incom-*  
crassum, veluti mustum, & recens elicitum pomaceum, ventrem turbat, cruditates parit, & obstructions, ventriculum & hypochondria flatibus distendit, aliaque multa incommoda ventri accersit frigida ferè omnia. Vbi verò caloris insiti efficacia probè defecatum atque cōcoctum est, calidum habetur, primo ordine incipiente : siccum verò eodem desinente, & vsui esse incipit. Alimentum autem corpori præstat non contemnendum, & quum in optimorum est censu, à bene valentibus facile coquitur, & in venas sat citò penetrat, & per vrinas optimè secedit, albi vini planè æmulum. Sed aluum siccant & astringit



IULIANI PALMARIJ

plus minús-ve pro austeritatis & adstri-  
 ctionis eius ratione. Crudum & aquo-  
 sum, atque etiám austerum omne py-  
 raceum, quale passim occurrit, rectè fri-  
 gefacere dicitur, & diuturno vsu cruda  
 multa in prima corporis regione cu-  
 mulare, vnde iecoris, lienis, & vteri ob-  
 structiones, quartanæ febres, fœdi vir-  
 ginum colores, mēsiū suppressiones,  
 aliique multi morbi oriuntur. His ex  
 causis vrbium ciuibus otio perfruenti-  
 bus, senibus, omnibus frigidis & humi-  
 dis naturis, item mulieribus quæ ægrè  
 vel purgantur, vel concipiunt, asthma-  
 ticis denique, ac venere impotentibus,  
 non parum noxium fuerit. Tenue ta-  
 men & maturum minimum astringens  
 ijs concedimus in vini aut pomacei vi-  
 cem, qui doloribus articularibus aliis-  
 que à calida iecoris intemperie, & san-  
 guinis feruore profectis destillationi-  
 bus laborant: quod nec proinde ac vi-  
 num aut pomaceum meracum calfa-  
 ciat, nec cerebrum ita tentet ac feriat,  
 & tamen gustum oblectet, ac deliniet,  
 & alimenti nonnihil corpori adijciat.  
 Quinetiam omnibus biliosis, ac iuue-

nibus, quorum sanguis feruore æstuat, vtiliter indulgeri potest, primo saltem hauſtu. Solis igitur operarijs, qui laboribus assiduis natium calorem ad crudorum omnium concoctionem, & excrementorum ex ijs genitorum expulsionem erigunt ac suscitant, concedantur omnis generis pyracea. Frugalis enim, tenuis, & parca victus ratio poculenta & esculenta quæque quamlibet frigida cruda & acerba, salutaria, aut certè minimum noxia reddit, si comes accedat exercitatio.

Quod citra adstrictionem manifestam sapore dulci, vt Andinum vinum gustum oblectat, si maturitatem assequutum est, minus noxium est. Obstructiones tamen & flatus diuturno vsu gignit in frigidis naturis, & viscera amplificat, vt dulcia vina omnia: nec nisi calidis & siccis naturis, cœlo æstuoso tutò conceditur, idque prima duntaxat mensa. Quod verò concocta atque diuanescente dulcedine manifestè astrictionis est particeps, ad multorū morborum tum præcautionem, tum curationem rectè vsurpatur. Sic sæpe ad co-



IULIANI PALMARII

hibendas dysenterias , aliâque alui calida profluvia antegressis purgationibus vtiliter præscriptum est. Excrementa reponunt pyracea , alia quidē tenuia & aquosa in venis , alia verò crassa in prima corporis regione, sed quæ pulmo nibus, neruis, & articulis, vt quæ à vino emanant, haud ita sint infensa , quò fit, vt arthriticis & fluxionibus in pulmones acrioribus opportunis tutior eius sit, quàm vini aut pomacei vsus. Iam verò non solùm integra sanitate perfruentibus, sed etiam plerisque ferè omnibus laborantibus, quibus vino interdicitur, pomaceo commodius esse pyraceū medici complures asseueranter pronuntiant, quibus hactenus assentiri nō potui. Nam etsi (quod illis placere audio) moueat vrinas pyraceum , non tamen idcirco in aperientium numero habendum est. Aliud enim est vrinas pellere, aliud viscerum obstructions soluere. Glans luculenter adstringereprehenditur, drachmæ tamen pondere ex vino albo sumptus vrinas ad eò deturbat, vt renibus arenis aut calculo pressis, non mediocriter opituletur. Fuerit-

ne idcirco creber eius, perinde atque aperientium vsus in iecoris & lienis obstructionibus expediendis salutaris & idoneus? Si corpori parū alimenti præstat pyraceum, & multum tamē serum habet, quo cum sanguine in venas permeante natura grauetur, necesse est ab eius largiore potu, vel vrinas multas profundi, vel hydropem tandem contrahi. Quisquis vegetum calorem & expultricem vim validam obtinet, visceraque firma à crudorum & serosorum alimentorum vsu multas vrinas profundere solet: quibus verò contraria insunt omnia, eorum esu aut potu sic læduntur, vt cruditates, œdematosi pedum & faciei tumores, fœdi colores, lienis durities, hydropes, aut alij frigidi & humidi morbi breui compareant.

Serum ex potu quotidiano & liquore, quo cibus solidior diluitur, genitū, nisi vrinis & sudoribus profunditur, aut hydragogis exhauritur, venas atq; abdomen tandem disrumpat aut suffocet necesse est. Vitiosa verò illa est consequutio, qua inferunt pyraceum idcirco tenuis esse essentia, & insignem ape-



IVLIANI PALMARII

riendi vim habere, quòd eo hausto vrina multa reddatur. Liberaliorem enim aquæ potum, copiosa consequitur vrinæ profusio, cùm tamen aquam inter aperientia & attenuantia nemo recenseat. Nec citò nec facilè ob astrictionē, qua pollere gustatu animaduertitur, se se in solidarum partium substantiam insinuat pyraceum, adeoque tardius illas madefacit, quàm pomaceum, aut vinum dilutum: quæ sanè causa est cur largior eius, quàm vini aut pomacei hauriatur copia, & copiosior vrina reddatur. Magnus equidem eos stupor oppressisse videtur, qui pyraceum nuper ex admodum acerbis & austeris pyris elicatum, non modo nihil insitæ illius & vernaculæ austeritatis retinere, sed etiam egregiam aperienti facultatē sibi repente asciscere, fierique potum vsui & naturæ hominum valde consentaneum arbitrantur. Caloris quidem sibi insiti ope sic feruet ac concoquitur in dolijs, vt operarijs, & alijs quorum calida ac vegeta natura est, facilè concoquatur in ventriculo, eiusque haustu per vrinas serum abundè expurgetur.

Sed

in illius tamen optima parte, quæ in corporis alimentum cedit, pristinae adstringentis pirorum qualitatis non nihil etiamnum manet, qua non solum venas obstruit, sed etiam aluum magis quam vinum aut pomaceum siccat ac cohibet.

Vt paucis dicam, longo pomacei & piracei usu, comperi generosiora piracea non minori interuallo à præstantibus ac nobilibus pomaceis, quam zythum ab optimorum vinorum præstantia seiungi, siue alimentariam illius vim, siue caloris insiti, quo naturam fouet ac recreat efficaciam, siue commoditates alias omnes spectes, quas inde ad præcautionem aut curationem morborum, in quibus utroque innoxie uti licet, consequimur. Quamobrem piraceum agricolis & fossoribus, aliisque qui laboriosas corporis exercitationes quotidie subeunt, quæ admodum & subacida pomacea, & viridia appellata vina, & zythum relegamus. Utque ab illorum frequentiori usu urbani, literarum studiosi, otio perfruētes, & nobiles quique ac mol-

L



les, præcipuèque mulieres quæ aegrè purgantur aut vix cōcipiunt, sibi temperent, & in horum vicem claro pellucidóque pomaceo probè cōcocto aut vino mediocri bene diluto vtantur, consulimus.

Quamquam autem pyraceum multo, eoque crudo fero scatet, naturalem tamen habet calorem, quo vtentem corroborat & exhilarat: sed & vapore cerebrum tentat & afficit, quò largius haustum inebriat, magis minús-ve, pro pyri specie, natali solo, & conficiendi ratione. Et quò acerbius adstringēque magis fuerit, sic vaporem crassiorē fundit: hócque ebrietatem egrius dissipabilem accersit, vt hac ratione ab eo contracta ebrietas, quàm quæ à pomaceo, aut vino, longior & grauior esse soleat. Destillatione ab eo aquam vitæ etiam prolicias, sed minore quàm ab optimo pomaceo copia.

Frigidis regionibus ad aquilonem conuersis ita zythum innotuit, vt eius cōficiēdi rationē adscribere planè superuacaneū videatur: cū etiā à plerisque ea sit integris voluminibus expli-

cata. Hoc tantum lectorem monitum  
velim, eius perinde ac pomacei suba-  
cidi, & vini viridis vocati usum feruis  
& operariis, quos citra grauem corpo-  
ris offensionem nutrit ac sustinet; non  
etiam otiosis, literarum-ve cupidis esse  
concedendum. Huius enim torrefa-  
ctio & crassities, nisi exercitatione ac  
labore attenuetur, venas & viscera in-  
farcies; infinitis morbis materiam sup-  
peditat. Inde nanque quartanæ febres  
continuum biennium aut triennium  
fatigantes, & aliquando lethales, non  
raro originem habet: inde renum cal-  
culus & nephriticus dolor, inde lienis  
scirrhi, & renitentes hypochondrio-  
rum tumores proficiscuntur, velut &  
arquati nigri, & maligna ac diuturna  
tibiæ ulceræ, quæ sæpius curam  
omnem respuant, & hypochondria-  
cæ melancholiæ & epilepsiæ, & mam-  
marum atque vteri carcinoma, deni-  
que cum recens est, inflammationes  
renum, & dysuriæ: è quibus, quantum  
audio, quartanæ febres diuturnæ, ti-  
biæ ulceræ, & renum calculi gran-  
diores, Britannos frequenter exercet.



*Zythum crassi  
esse succi.*

Retorridum porrò esse zythum, & crassi succi, etiamsi consistentia tenue aliquando appareat, ex eius synthesi intelligi potest. Conficitur enim ex auenæ aut hordei, aut alterius farris in aqua, dum germen emisserit, macerati, ad ignem siccati, ferèque tosti, farina cum summitatibus lupulorū in aqua decocta. Cū verò omne tritici genus sic maceratum & torrefactum reddat decoctum crassitici caloris & acrimoniæ, ceu fermentum particeps; quis zythum ex eo factitium crassitici acrimoniæ atque empyreumatis expers esse neget? Quinetiam horrendo sapore, qui fumum, vstionem, & amaritudinem refert, non assuetis admodum displicet. Et quo crassius, hoc insalubrius, & nondum assuetis insuavius esse solet. Lupulus amaritudinē ei impartitur, qui etsi detergere & aperire, minimè tamen crassitiem tantam, reliquaque decocti farris vitia satis emendare potest. Quod igitur sine lupulo paratur, colore album, substantia crassum, omnium pessimum existit, ac cōtumacissimis obstructionibus gignen-

disaptissimum.

Omniū vero saluberrimum tenue & pellucidum, simplicissimum, ætate mediū, assuetis ociosis omnibus vsurpandum. Recens etenim, & quod vetustate acorem concepit, plurimum incommodat. Crassum verò, quod geminum duplex-ve dicunt, etsi vberissimum corpori alimentum præstat, & corporis molem auget, adeoque operariis ac fossoribus, aliisque omnibus, qui parcè ac duriter victitant tutò cōceditur, vt & longiore inedia, aut tenuiore & parciore victu, diuturno-ve morbo extenuatis, optimam tamen otio perfruentium constitutionem, diuturno vsu labefactat. Corpus enim graue, languidum, molle, infirmū-que reddit, & spiritus ad omnes mentis functiones obeundas multo segniores. Qui igitur zytho delectatur, nisi exercitationi aut laboribus indulget, illud prima duntaxat mensa assumat, & tenue, pellucidum, atque aquosum gemino anteponat. Illius enim vsus, sanis pariter & ægris omnibus, qui assueti fuerint in ptissanæ, aut secundarij

L iij



— — —  
IULIANI PALM. DE POM.  
pomacei vicem tutò conceditur.

Summa autem cautio adhibenda,  
ne vel adhuc ferueat, vel vetustius sit,  
quod gustatu facilè internoscetur.  
Hoc enim ferè acorem contrahit, vn-  
de cruditates, obstructions, flatus, &  
excrementorum crassorum prouen-  
tus. Illud verò præterquam quòd ad-  
huc crassum & turbidum est, nec à fe-  
cibus satis expurgatum, praua etiam  
nescio qua qualitate & acrimonia,  
adeò insalubre est, ac renibus infen-  
sum, vt non rarò affectionem virulen-  
tæ gonorrhææ finitimam, citra mulie-  
ris congressum, accersat: sæpe & dysu-  
riam & renum calculum.

5 — —  
*Pauca quædam inter imprimendum errata ad-  
missa. A. denotat primam paginam. B. vero  
secundam.*

Fol. 1. b. lin. 4. lege èduriore. eadem pag.  
l. 25. leg. senij fol. 5. a. l. 3. leg. Oeno. fol. 10. b.  
l. 9. leg. qua fol. 12. b. l. 20. leg. quæ fol. 14. a.  
l. 1. leg. huic fol. 15. b. l. 11. leg. vesicæ fol. 16.  
a. l. 21. adde dulce fol. 17. b. l. 16. leg. præfer-  
tim fol. 23. a. l. 16. leg. plurimis fol. 28. b. l. 5.  
adde calore fol. 29. l. 24. leg. sub fulua fol.  
32. a. l. 22. leg. minus fol. 33. a. l. 16. leg. ver-  
naculè.

Excudebat Daud le Clerc sub stella Aurea,  
vico Frementi, impensis Guill. Auray.



— — —

*[Faint, illegible handwritten text in a cursive script, likely from a 16th-century manuscript.]*

